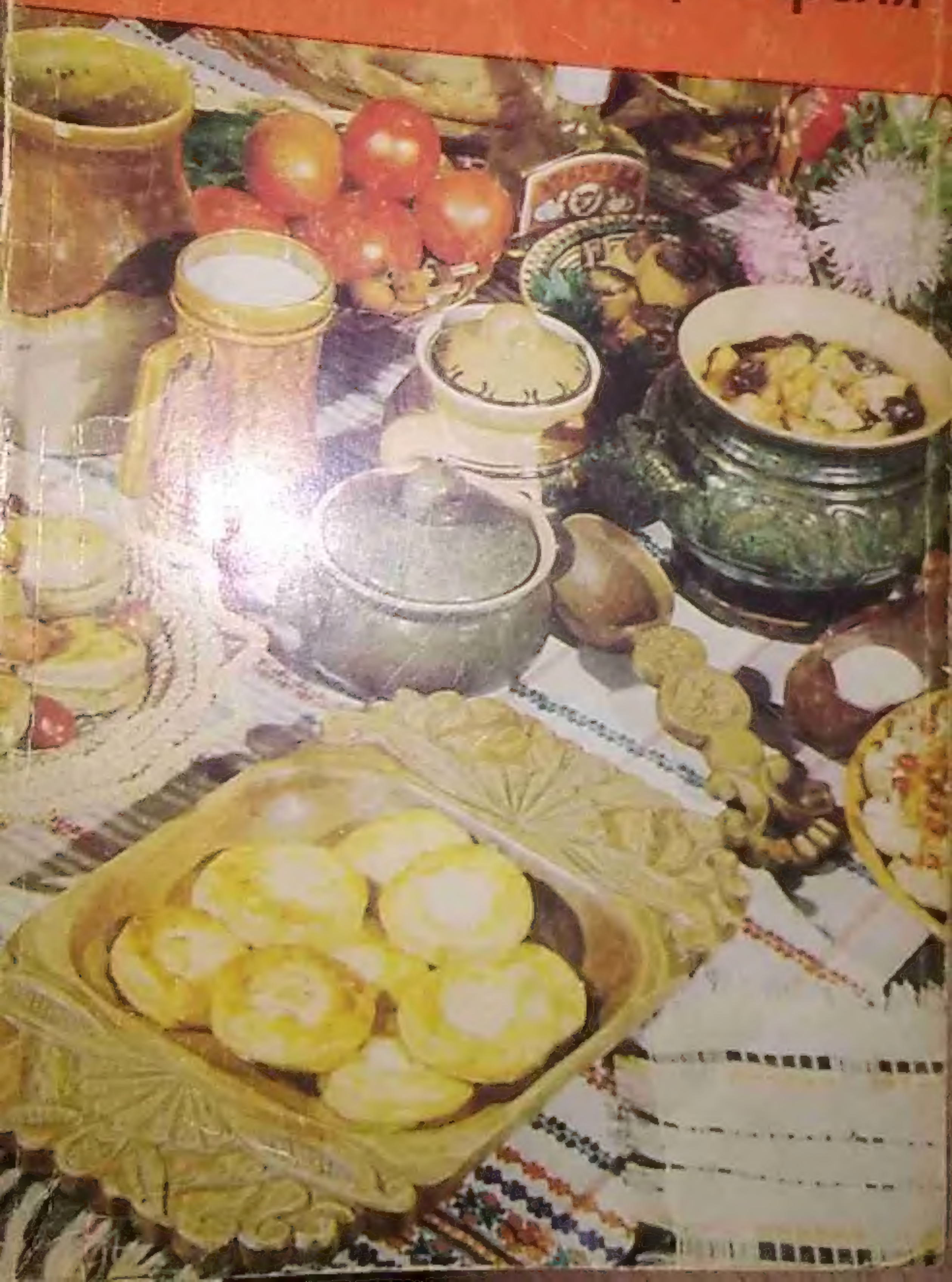
500 блюд из картофеля



В. А. БОЛОТНИКОВА, Л. М. ВАПЕЛЬНИК

500

блюд из картофеля

2-е издание, переработанное



МИНСК «УРАДЖАЙ» 1984

ББК 36.992
Б 79
УДК 641.55(083.12)

Рецензенты: А. В. Реут, С. А. Сухий, инженеры-технологи Управления общественного питания Министерства торговли БССР

Фотоиллюстрации *В. А. Барановского.*

Фотоиллюстрации картофельных блюд выполнены в ресторане «Беларусь». В организации фотосъемки и приготовлении картофельных блюд приняли участие *М. И. Важник, В. М. Веников, Ж. И. Свирид, С. А. Тельнова, Т. А. Щукина.*

Болотникова В. А., Вапельник Л. М.

Б79 500 блюд из картофеля.— 2-е изд., перераб.— Мн.: Ураджай, 1984.— 144 с., ил., 16 л. ил.

1 р. 10 к.

Удивительное множество блюд можно приготовить из картофеля. Этот великолепный продукт прекрасно сочетается с мясом, грибами, овощами... На основе широкого использования действующих сборников рецептур блюд и кулинарных изделий авторы предлагают читателям рецепты картофельных блюд советской и зарубежной кухни. В отдельном разделе описаны белорусские национальные блюда.

Книга красочно иллюстрирована.
Рассчитана на массового читателя.

Б $\frac{3404000000-049}{М 305(05)-84}$ **Без объявл.** **ББК 36.992**



ВВЕДЕНИЕ

Пожалуй, нет такого продукта, как картофель, из которого можно было бы приготовить столько вкусных и полезных блюд! Ежедневно он занимает почетное место на нашем столе. Картофель прекрасно сочетается с рыбой, мясом, грибами, овощами, крупами. Вареный и жареный, печеный и тертый, толченый и сушеный, тушеный и фаршированный... С ним и суп вкуснее, и салат аппетитнее. А какой завтрак, особенно в выходной день, обходится без драников? Да и рассыпчатая отварная «бульба» сама по себе является украшением не только будничного, но и праздничного стола. Недаром картофель называют в народе вторым хлебом, его «младшим братом». О нем сложены песни, сказки, а темпераментный белорусский танец так и называется «Бульба».

Родина картофеля — Южная Америка. Около 14 тыс. лет назад картофель был введен в культуру местным населением. О его древности свидетельствуют различные памятники культуры, найденные археологами.

Европейцы узнали о картофеле лишь в XVI в. Впервые клубни картофеля попали в Испанию, а в дальнейшем культура распространилась в Италии, Бельгии, Австрии, Германии, Франции и других странах. В те времена никто не смог оценить по достоинству пищевые свойства картофеля. Его рассматривали как заморскую диковинку, декоративное растение, выращивали в ботанических садах. Невежественные, суеверные люди считали картофель ядовитым, одуряющим растением.

Появление картофеля в России Вольное экономическое общество связывало с именем Петра I, который в конце XVII в. прислал ме-

шок картофеля из Голландии и приказал разводить его в России. Начало широкой культуре картофеля положил указ Сената в 1765 г. и завоз из-за границы партии семенного картофеля, разосланного по стране. Особенно быстро стали увеличиваться площади под картофелем в 40-х годах XIX в. К концу XIX в. им было занято более 1,5 млн. га.

В настоящее время картофель — одна из важнейших сельскохозяйственных культур на земном шаре. Он культивируется в Европе, Америке, Азии, Африке и даже на островах Океании. Однако основным производителем картофеля являются европейские страны, где на его долю приходится 62% всех посевных площадей, занятых этой культурой. В Европе картофель выращивают на площади более 13 млн. га, в том числе в Советском Союзе — 7,1 млн. га.

Белорусская ССР — один из основных районов выращивания картофеля в нашей стране. Она производит 4% мирового и 15% союзного валового сбора клубней. В республике выведен ряд ценных сортов: Скороспелка 1, Скороспелка 2, Белорусский ранний, Огонек, Лошицкий, Темп, Кандидат, Зубренок, Пригожий и др. Они характеризуются высоким содержанием крахмала и белка, хорошим вкусом клубней. Труды белорусских селекционеров удостоены Государственной премии СССР.

Картофель — ценный продукт питания. Клубни его содержат в среднем 67—82% воды и 18—33% сухого вещества, в том числе 12—26% крахмала, 0,5—1% сахаров, 0,8—2% белка, около 1% минеральных соединений.

Основное питательное вещество картофеля — крахмал. Роль его в питании человека велика. Он является основным источником углеводов. Белка в клубнях сравнительно немного, но он отличается высокой биологической ценностью.

Картофель играет важную роль в качестве источника витамина С (аскорбиновой кислоты). Без преувеличения можем назвать картофель основным продуктом, обеспечивающим потребность населения в витамине С глубокой осенью, зимой и ранней весной. При употреблении 300 г картофеля суточная потребность организма человека в витамине С удовлетворяется на 40%. Больше всего витамина С в молодом картофеле — 25—30 мг в 100 г клубней.

В картофеле есть в небольшом количестве витамины B_1 (тиамин), B_2 (рибофлавин), PP (никотиновая кислота), B_6 (пиридоксин), а также каротин, который в организме человека превращается в витамин А.

Наряду с овощами, фруктами и ягодами картофель является одним из важнейших источников минеральных веществ в питании человека. Минеральные соединения представлены главным образом

солями калия, фосфора, магния, кальция и др. В клубнях найдены также многочисленные микроэлементы: железо, марганец, медь, цинк, никель, кобальт, бор и т. д.

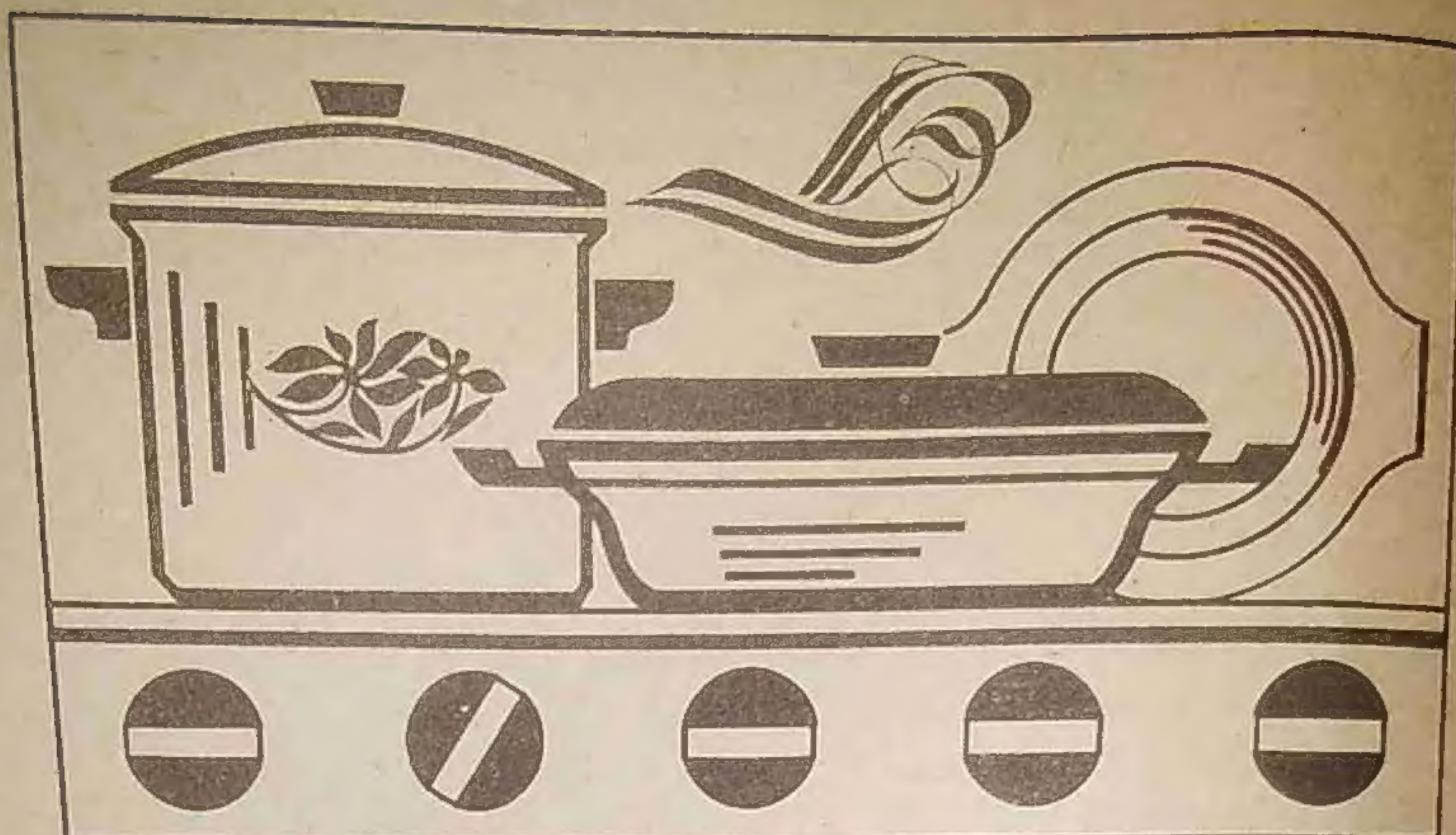
Ни один продукт питания, кроме сухофруктов, не содержит столько калия, как картофель. Потребность организма человека в этом веществе большая — 2—3 г в сутки. И 400 г картофеля, съедаемого ежедневно, полностью удовлетворяет эту потребность человека. Калий помогает вывести из организма воду, хлористый натрий. Поэтому картофель особенно полезен лицам, страдающим заболеваниями почек, сердечно-сосудистой системы.

Сок, полученный из сырых клубней, с успехом применяют при лечении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, гастритов. Сырой картофель прикладывают к ожогам, им лечат кожные заболевания (экзему и др.). В косметической практике его вводят в состав питательных масок.

Как видим, картофель ценен не только как продукт питания, но и как лекарство. Однако, говоря о высокой питательной ценности картофеля, его лечебных достоинствах, мы должны помнить, что многое зависит от правильного использования, обработки, умения приготовить пищу.

Предлагаемые читателю рецепты картофельных блюд советской и зарубежной кухни помогут разнообразить домашнее меню.

Д. К. ШАПИРО,
кандидат биологических наук



ОБРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ

Для приготовления блюд картофель прежде всего сортируют, удаляя загнившие клубни и посторонние примеси. Перебранный картофель промывают, а затем очищают. У проросшего картофеля снимают толстый слой кожуры. Варят его в большом количестве воды: под действием тепла содержащийся соланин разлагается, переходит в воду и разрушается.

Картофель, оставленный очищенным без воды, быстро темнеет. Чтобы избежать этого, неочищенный картофель сначала кладут в холодную воду, а затем чистят острым ножом, срезая тонкий слой кожуры. Для этого лучше всего использовать специальный желобковый нож. После очистки картофель снова промывают в холодной воде, а затем нарезают.

Нарезка картофеля может быть простой и фигурной. Наиболее распространенными формами нарезки являются: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки.

Соломка. Для получения соломки клубни картофеля нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски. В зависимости от назначения соломка может быть тонкой и средней толщины.

Брусочки. В этом случае клубни картофеля режут на толстые пластинки, а затем на брусочки.

Кубики. Клубни картофеля сначала нарезают на пластинки, затем на брусочки, а последние на мелкие или средние кубики.

Кружочки. У клубней картофеля срезают тонкий слой кожуры, придавая им форму бочонка, а затем нарезают кружочки.

Ломтики. Для получения ломтиков клубни картофеля сначала разрезают вдоль на две или четыре части в зависимости

от их величины, а затем каждую часть в поперечном направлении — на кусочки, т. е. ломтики.

Дольки. Картофель разрезают на четыре, шесть и больше частей в зависимости от его величины.

Тепловая обработка картофеля. В зависимости от дальнейшего кулинарного использования очищенный и нарезанный картофель можно варить, припускать, тушить, жарить, запекать.

Варят картофель в кипящей подсоленной воде. При варке вода должна полностью покрывать картофель. Для холодных блюд его варят в кожуре, а для пюре и на гарнир к горячим блюдам — очищенным.

Припускают картофель в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона.

Тушат картофель в закрытой посуде с небольшим количеством жидкости. Для улучшения вкуса добавляют репчатый лук, томат-пюре, морковь, петрушку, сельдерей или другие ароматические специи.

Жарят картофель сырым или вареным в небольшом количестве жира или в большом — во фритюре. Для жарки используют любой жир, для фритюра чаще всего растительное масло. В нагретый жир погружают нарезанный и предварительно обсушенный картофель. Время жарки во фритюре 5—8 минут.

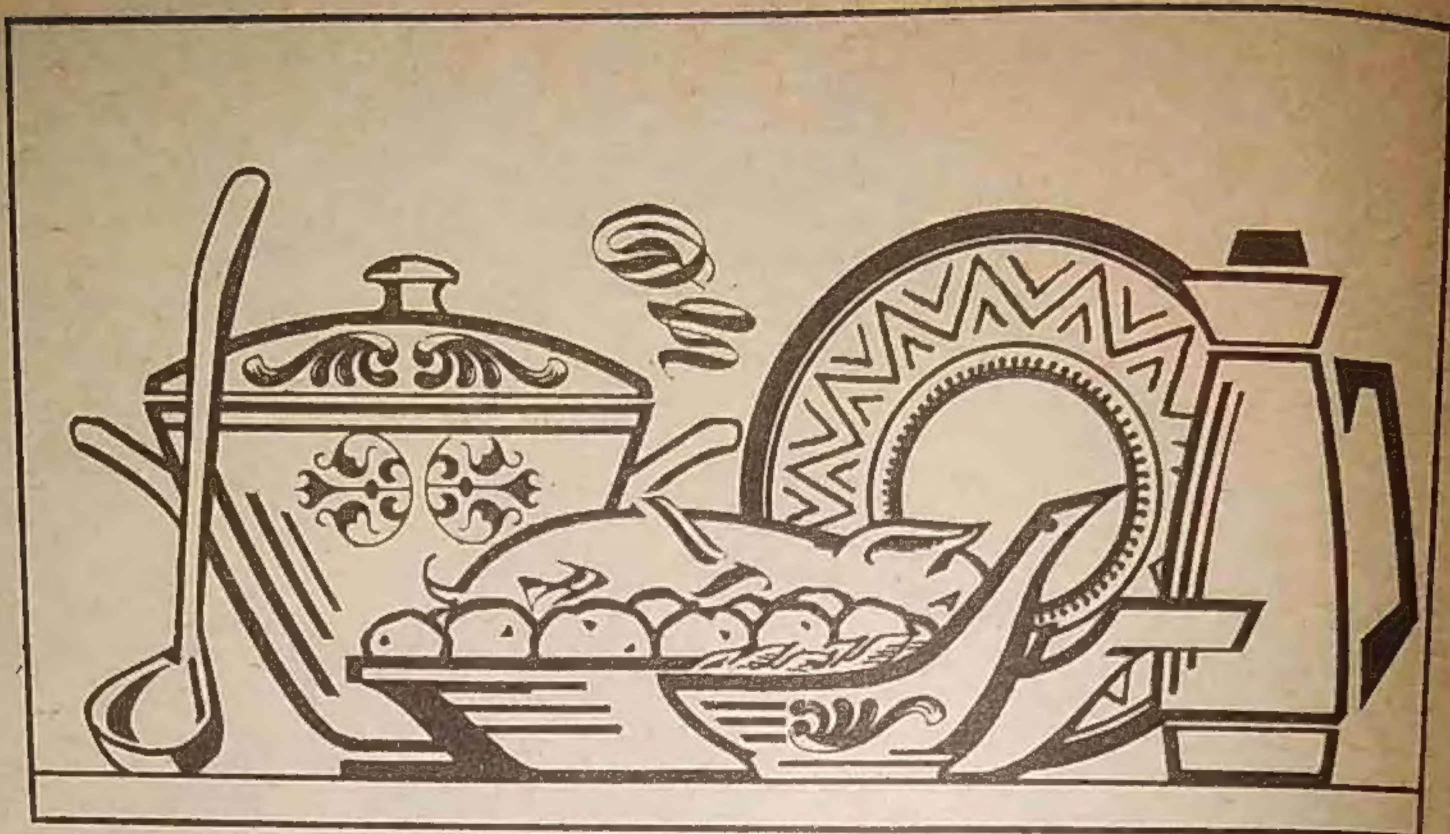
Запекают картофель в противне или на сковороде в духовом шкафу до появления поджаренной корочки. Картофель, предназначенный для запекания, предварительно варят, жарят или тушат. Посуду, используемую для запекания картофеля, смазывают жиром и посыпают панировочными сухарями.

Для приготовления ряда блюд из картофеля используют пассерованные овощи.

Пассерование — это легкое обжаривание муки или измельченных овощей в небольшом количестве жира. На 100 г пассеруемых овощей берут 15—20 г жира. Овощи доводят до полуготовности. Пассеровкой достигают улучшения вкуса и аромата овощей. Пассерованная мука используется для приготовления соусов.

Условные обозначения, сокращения:

шт.— штука
ч.— чайная (ложка)
ст.— столовая (ложка)
г — грамм
л — литр



КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛЮДА СОВЕТСКОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

САЛАТЫ

Салат — вкусное легкое питательное блюдо, которое подают к мясу, птице или рыбе, а также употребляют в качестве закуски в начале обеда или ужина. Для салатов используют сырые и вареные овощи. От того, как приготовлены продукты для салата, зависят его вкус и вид.

Картофель для салатов моют и варят в кожуре. Охладив, его очищают и нарезают ломтиками или кубиками в соответствии с формой нарезки других продуктов.

Морковь, репу варят, в охлажденном виде очищают и нарезают ломтиками или кубиками.

Овощи консервированные (горошек, фасоль, морковь, свекла, помидоры) перед использованием для салата кладут на сито или дуршлаг для отсушки.

Лук репчатый и зеленый очищают и промывают. Репчатый лук нарезают кружочками, которые потом разбирают на кольца. Чтобы удалить излишнюю горечь, нарезанный лук можно полить столовым уксусом. Зеленый лук нарезают для салатов мелко, а для оформления блюд — длиной 3—4 см.

Огурцы моют, очищают от кожуры и нарезают ломтиками, соломкой или кубиками. У свежих огурцов из теплиц и парников обычно кожуру не снимают.

Капуста свежая белокочанная и краснокочанная. Прежде всего снимают загрязненные листья, затем кочан хорошо моют, разрезают на две — четыре части, вырезают кочерыжку и кладут на некоторое время в холодную подсоленную воду (из

расчета 50—60 г соли на 1 л воды). После этого нарезанные части кочана снова промывают и шинкуют.

Свеклу варят или запекают в духовом шкафу, очищают и нарезают ломтиками.

Капусту квашеную перебирают и отжимают от рассола. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде.

Помидоры для салатов отбирают спелые, крепкие, промывают в холодной воде и нарезают ломтиками.

Зеленый салат. Отбирают здоровые листья, промывают их в холодной воде и выкладывают на сито, чтобы стекла вода. Перед приготовлением блюд салат отсушивают на салфетке.

Сельдерей, подготовленный для салата, перебирают, освобождают от больных листьев. Корни отрезают, очищают ножом темные места стеблей, хорошо промывают в чистой воде, выдержав предварительно в холодной воде 1—2 часа.

Зелень петрушки и укропа отделяют от стеблей и тщательно промывают. Ветки зелени идут для украшения салатов, а стебли используют для варки бульонов и соусов.

Вкусовые качества салатов в значительной мере зависят от заправки. Для этого применяют майонез, сметану, а также салатную заправку — растительное масло, смешанное с уксусом, солью, перцем и сахаром. Однако блюдо считают хорошо приготовленным лишь в том случае, если внешний вид его вызывает аппетит. Поэтому нужно позаботиться не только о вкусе, но и о приятном виде салатов. Салаты можно украсить теми же продуктами, из которых они приготовлены. Для этого отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики огурцов, моркови, помидоров, дольки яйца, листики зеленого салата и др. Их располагают симметрично или в виде узоров различной окраски. Подбор продуктов для салата, а также его украшение можно разнообразить в зависимости от вкуса каждой хозяйки.

1. Салат картофельный. Отварной картофель нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нарубленный зеленый лук, перец и соль по вкусу. Заправить растительным маслом, соком лимона или уксусом и перемешать. Блюдо украсить зеленью.

8 шт. картофеля, 30 г зеленого лука, 5 ст. ложек масла, 2 ст. ложки сока лимона или 3%-ного уксуса, зелень, перец, соль.

2. Салат «Летний». Сваренный в кожуре картофель очистить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Перемешать с мелко нарубленным репчатым луком, посолить и полить салатной заправкой. Положить горкой в салатник, по краям уложить кружочки огурцов, дольки помидоров. Блюдо можно украсить листиками зеленого салата, веточками укропа.

5 шт. картофеля, 2 огурца, 2 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана салатной заправки, зеленый салат, укроп, соль.

3. **Салат «Зимний».** Картофель и морковь отварить, нарезать мелкими ломтиками. Добавить зеленый горошек, мелко нарубленные соленые огурцы, консервированный сладкий перец, репчатый лук. Салат перемешать, добавить соль, полить сметаной или майонезом.

4 шт. картофеля, 2 огурца, 1 луковица, 100 г сладкого консервированного перца, 1 морковь, 150 г зеленого горошка, 1 стакан сметаны, соль.

4. **Салат русский.** Картофель, свеклу и мясо отдельно отварить и нарезать кубиками. Яблоко, соленые огурцы, сельдь и яйца также нарезать мелкими кубиками. Все перемешать и полить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, горчицы, уксуса и зелени.

5 шт. картофеля, 250 г мяса, 2 яйца, 1 яблоко, 1 огурец, 1 сельдь, 2 свеклы.
Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 ч. ложка горчицы, зелень.

5. **Салат картофельный с квашеной капустой.** Картофель отварить и нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные лук, морковь, квашеную капусту. Готовое блюдо посолить по вкусу, полить майонезом или салатной заправкой.

4 шт. картофеля, 75 г квашеной капусты, 1 луковица или 60 г зеленого лука, 1 морковь, 4 ст. ложки майонеза, соль.

6. **Салат картофельный с яблоками.** Сваренный картофель нарезать тонкими ломтиками, а свежие яблоки и корень сельдерея — соломкой. Все перемешать, посолить, полить салатной заправкой, уложить горкой в блюдо на листики зеленого салата и посыпать сверху тертым желтком.

3 шт. картофеля, 1—2 яблока, 1 яйцо, 1 корень сельдерея, 1/2 стакана салатной заправки, зеленый салат, соль.

7. **Салат-грибок** (украинская кухня). Картофель очистить, придать ему форму грибного корня (в виде конуса со срезанной верхушкой) и варить до готовности в подсоленной воде. Вареный картофель охладить, поставить утолщенным концом на закусочную тарелку, а сверху положить срезанную верхушку помидора, украшенную мелкими кусочками сливочного масла «под мухомор».

Вареные яйца нашинковать, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, полить сметаной и перемешать. Полученную массу положить на тарелку вокруг картофельных «грибов» и посыпать зеленью укропа или петрушки. По краям салата уложить нарезанные тонкими кружочками свежие огурцы.

4 шт. картофеля, 2 помидора, 1 огурец, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 150 г зеленого лука, 3/4 стакана сметаны, зелень, соль.

8. Салат картофельный со свеклой. Сваренный картофель очистить, охладить и нарезать ломтиками. Свеклу вымыть, вытереть и поставить в горячую духовку. В готовом виде свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Все перемешать, добавить соль, перец по вкусу, полить сметаной, посыпать мелко нарубленным эстрагоном и тертым желтком.

5 шт. картофеля, 1 свекла, 4 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки эстрагона, 1 яйцо, перец, соль.

9. Салат картофельный с печенками домашней птицы. Отваренный картофель, жареные печенки птицы мелко нарезать, перемешать с мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль по вкусу и заправить растительным маслом.

4 шт. картофеля, 2 шт. печенки, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, соль.

10. Салат «Туранский» (болгарская кухня). Картофель отварить и нарезать брусочками. Смешать с отваренной молодой зеленой фасолью. Заправить молотым черным перцем, майонезом и сливками, посолить и сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

4—5 шт. картофеля, 1 стакан фасоли, 1/4 стакана сливок, 1/2 стакана майонеза, перец, зелень петрушки, соль.

11. Салат картофельный со свежими грибами. Картофель и свежие грибы отварить, отдельно нарезать ломтиками, соединить с мелко нарубленными каперсами и репчатым луком, посолить по вкусу, полить салатной заправкой с грибным отваром. Положить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата, веточками укропа и кружочками красных помидоров.

4 шт. картофеля, 100 г грибов, 1 луковица, 4 ст. ложки каперсов, 1/2 стакана салатной заправки, 1 помидор, зеленый салат, укроп, соль.

12. Салат «Сичилиана» (румынская кухня). Хорошо промытый и обсушенный картофель испечь в духовке, очистить и нарезать ломтиками. Сельдерей нарезать тонко, как лапшу, а яблоки ломтиками. Все перемешать, добавить соль по вкусу, полить майонезом.

5 шт. картофеля, 3 яблока, 100 г сельдерея, 1 ст. ложки майонеза, соль.

13. Салат картофельный с редькой. Отварить в кожуре картофель, очистить его и размять, добавив мелко нарубленный репчатый лук. Редьку очистить, промыть и натереть на терке, смешать с картофелем и луком. Подготовленный салат посолить по вкусу и заправить растительным маслом.

5 шт. картофеля, 1 редька, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, соль.

14. Салат картофельный с капустой (грузинская кухня). Картофель отварить, охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Белокочанную капусту тонко нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не выделится сок. Затем залить ее смесью уксуса, сахара, соли и перемешать. На середину салатника уложить горкой картофель, посыпать его мелко нашинкованным укропом, по обе стороны также горкой уложить капусту, нарезанные кружочками соленые огурцы и все полить растительным маслом.

5 шт. картофеля, 200 г капусты, 1 огурец, 2 ст. ложки масла, 3%-ный уксус, зелень, сахар, соль.

15. Салат казахский. Отварные картофель и морковь, жареное мясо, соленые огурцы (без кожицы и семян) и свежие яблоки нарезать тонкими ломтиками. Добавить зеленый горошек, перец, сметану и майонез. Все перемешать, посолить и посыпать сверху зеленью. Подать с омлетом из яиц.

3 шт. картофеля, 250 г говядины, 2 огурца, 1 морковь, 40 г зеленого горошка, 2 яблока, 1 стакан майонеза, 2 ст. ложки сметаны, зелень, 4 яйца, перец, соль.

16. Салат картофельный с огурцами. Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нарезанные соленые огурцы и репчатый лук. Салат заправить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

5 шт. картофеля, 2 огурца, 1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, соль.

17. Салат картофельный с яблоками и зеленым салатом. Сваренный картофель и свежие яблоки очистить, нарезать мелкими ломтиками, а корень сельдерея соломкой. Добавить мелко нарезанный зеленый салат, посолить по вкусу. Все перемешать и полить сметаной.

3 шт. картофеля, 1—2 яблока, 100 г зеленого салата, 1 корень сельдерея, 1/2 стакана сметаны, соль.

18. Салат «Рассолс» (латышская кухня). Нарезать мелкими кубиками отваренные мясо и картофель, маринованные огурцы, яблоки и сельдь. Все перемешать и заправить сметаной с добавлением горчицы. Салат украсить яйцом и зеленью.

3 шт. картофеля, 300 г говядины, 100 г сельди, 1 яблоко, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 3 огурца, 1 ст. ложка столовой горчицы, зелень, соль.

19. Салат картофельный с мясом. Сваренный картофель, соленые огурцы, вареное мясо нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, перемешать и посолить, заправить майонезом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

В этот салат можно добавить нашинкованный сладкий стручковый перец.

5 шт. картофеля, 2 огурца, 60 г зеленого горошка, 150 г говядины, 4 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль.

20. Салат картофельный с фасолью (румынская кухня). Сварить в кожуре картофель, очистить и нарезать ломтиками средней толщины. Отварить белую фасоль, смешать ее с картофелем и мелко нарубленным репчатым луком, добавить соль, полить салатной заправкой. Блюдо украсить зеленью петрушки или укропа.

3—4 шт. картофеля, 1/2 стакана белой фасоли, 1 луковица, 4 ст. ложки салатной заправки, зелень петрушки, соль.

21. Салат картофельный с маринованными грибами. Сваренный в кожуре и очищенный картофель нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы, репчатый лук и перемешать. Салат посолить по вкусу, заправить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

4 шт. картофеля, 100 г грибов, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, соль.

22. Салат из картофеля, овощей и сельди. Картофель, крутые яйца, свежие помидоры и огурцы нарезать тонкими полукружочками, филе сельди — ломтиками, зеленый салат и лук мелко порубить. Все смешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом и посолить по вкусу. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

2 шт. картофеля, 1 сельдь, 1 яйцо, 1 помидор, 1 огурец, 30 г зеленого салата, 1/2 луковицы, 20 г зеленого лука, 30 г зеленого горошка, 1/2 стакана майонеза, укроп, соль.

23. Салат из картофеля с луком (болгарская кухня). Отваренный в кожуре и очищенный картофель нарезать кружочками, лук — кольцами. Перетертый до мягкости лук с солью и картофель перемешать. Блюдо полить салатной заправкой, украсить зеленью.

6—7 шт. картофеля, 2 луковицы, 1/2 стакана салатной заправки, зелень, соль.

24. Салат из картофеля, кукурузы и яблок. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Початки кукурузы (без волокон и листьев) сварить и отделить зерна. Яблоки очистить и нарезать ломтиками. Все перемешать, посолить по вкусу, полить салатной заправкой. Блюдо

украсить листиками зеленого салата, посыпать мелко нарубленным укропом и зеленым луком.

2 шт. картофеля, 600 г кукурузы (в початках), 2 яблока, 30 г зеленого лука, 4 ст. ложки салатной заправки, зеленый салат, укроп, соль.

25. Салат из крекеров со свежими огурцами. Свежие огурцы очистить, нарезать ломтиками, соединить с картофельными крекерами, жаренными во фритюре, добавить мелко нарезанный зеленый лук. Готовое блюдо заправить сметаной.

100 г картофельных крекеров, 3 огурца, 100 г зеленого лука, 1 стакан сметаны.

26. Салат французский. Отварить отдельно картофель и горох. Свеклу вымыть, испечь в духовке, очистить и нарезать кубиками, как и картофель. Все перемешать, добавить соль и перец по вкусу, сметану, посыпать мелко нарубленным эстрагоном и тертым желтком. Готовое блюдо можно украсить маслинами.

5 шт. картофеля, 100 г гороха, 1 свекла, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 яйцо, эстрагон, перец, соль.

27. Салат картофельный по-венгерски. Картофель, цветную капусту, стручковую фасоль отварить в подсоленной воде. Картофель и цветную капусту нарезать ломтиками, смешать с фасолью, консервированным или отваренным в соленой воде зеленым горошком. Добавить майонез, соль, перец по вкусу. Салат украсить кружочками свежих огурцов, помидоров и зеленым перцем.

5 шт. картофеля, 200 г цветной капусты, 200—300 г стручковой фасоли и зеленого горошка, 1 стакан майонеза, 1 огурец, 3 помидора, 2 шт. зеленого стручкового перца, перец, соль.

28. Салат из картофеля и сосисок. Картофель в кожуре, сосиски отварить, охладить и нарезать полукружочками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с сахаром. Все перемешать, посолить и заправить майонезом или сметаной. Салат украсить зеленью петрушки.

6 шт. картофеля, 200 г сосисок, 150 г зеленого лука, 4 ст. ложки майонеза, $^1/_2$ ч. ложки сахара, зелень петрушки, соль

29. Салат картофельный с яйцами (румынская кухня). Картофель и яйца отварить, очистить, мелко порубить и соединить с мелко нарезанным репчатым луком, перемешать, добавить соль, перец и заправить растительным маслом, смешанным с уксусом.

4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, перец, соль.

30. Салат картофельный с горчицей. Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками, соединить с мелко нарезанным репчатым луком. Добавить перец, столовую горчицу, растительное масло, уксус. Салат перемешать, украсить маслинами и ломтиками вареного яйца.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки горчицы, 50 г маслин, 1 яйцо, перец, соль.

31. Салат картофельный с вином. Сварить отдельно картофель и морковь, а затем охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец и толченый чеснок по вкусу. Все перемешать и влить сухое вино. Через один час, когда вино впитается, салат приправить уксусом и растительным маслом.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 1 морковь, $^1/_2$ стакана сухого вина, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, чеснок, перец, соль.

32. Салат картофельный с соусом из сметаны (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Отдельно приготовить соус: соль растворить в лимонном соке, добавить перец, сырой желток, сметану и размешать.

5 шт. картофеля, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки лимонного сока, перец, соль.

33. Салат картофельный по-грузински. Картофель отварить и нарезать кружочками. Добавить соль, молотый красный перец, нарезанный кольцами репчатый лук, влить гранатовый сок и перемешать. Салат украсить зеленью петрушки и укропа.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки гранатового сока, зелень, перец, соль.

34. Салат картофельный с луком и чесноком. Картофель отварить и нарезать ломтиками. Очищенные дольки чеснока истолочь в ступке, разбавить мясным бульоном или холодной кипяченой водой. Мелко нарезанный репчатый лук поджарить на растительном масле, соединить с картофелем, добавить чеснок, соль по вкусу и все перемешать. При подаче салат посыпать укропом.

6 шт. картофеля, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка масла, $^1/_4$ стакана воды или бульона, укроп, соль.

35. Камдича по-корейски. Картофель очистить, промыть в холодной воде, нарезать в виде тонкой лапши и опустить в кипящую подсоленную воду на 5—8 минут. Затем переложить в блюдо, залить кипяченым, но не горячим растительным мас-

лом, добавить красный и черный перец, зелень. Все перемешать и подать к столу.

8 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, перец, зелень, соль.

36. Салат картофельный с кальмаром. Филе кальмара опустить в кипящую подсоленную воду, добавить много зелени петрушки, укропа и варить 5 - 10 минут. Филе охладить и нарезать мелкими кубиками. Отваренный картофель очистить, нарезать кубиками, а соленые огурцы — соломкой. Все перемешать, добавить зеленый горошек, соль и заправить майонезом.

Для приготовления салата можно использовать консервированный натуральный кальмар. До нарезания его обсушить на сите или решете. Кальмар в ароматическом масле лучше употреблять вместе с имеющейся в консервах жидкостью.

5 шт. картофеля, 200 г отварного или консервированного кальмара, 1 огурец, 60 г зеленого горошка, 1/2 стакина майонеза, зелень, соль.

37. Салат «Ориентал» летний (румынская кухня). Отваренный молодой картофель, свежие огурцы и помидоры нарезать ломтиками и соединить с мелко нарубленной зеленью лука и укропа. Сладкий перец промыть, удалить зерна и нарезать, как лапшу. Все перемешать, добавить растительное масло, лимонный сок или уксус, соль. Украсить листиками зеленого салата.

5 шт. картофеля, 20—30 г зеленого лука, 1 огурец, 2 стручка сладкого перца, 3 помидора, 1 ст. ложка лимонного сока или 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки масла, укроп, зеленый салат, соль.

38. Салат «Ориентал» зимний диетический (румынская кухня). Отваренный картофель нарезать ломтиками средней толщины, посолить, добавить лимонный сок, сахар, растительное масло и перемешать.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

39. Салат из картофеля с зеленью. Картофель очистить и отварить, слить отвар и обсушить. В горячий картофель положить мелко нарубленную зелень, растертый с солью чеснок, растительное масло и деревянным пестиком истолочь в однородную массу. Добавить нарезанные кубиками соленые огурцы и перемешать. Из полученной массы сделать рулет, положить его в салатник, полить майонезом и посыпать сверху мелко нарубленным зеленым луком.

7 шт. картофеля, 100 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 1—2 огурца, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка майонеза, зелень, соль.

40. Салат из молодого картофеля с овощами. Молодой картофель и морковь отварить, очистить и нарезать ломтиками. Зеленый салат и лук мелко порубить, свежие огурцы и красный редис нарезать кружочками, сладкий стручковый перец (без семян) — соломкой, крутые яйца и свежие помидоры — полукружочками. Все перемешать, посолить и заправить сметаной. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

2—3 шт. картофеля, 1 морковь, 1 огурец, 4 шт. редиса, 2 шт. сладкого перца, 75 г салата, 50 г зеленого лука, 1 яйцо, 1 помидор, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

41. Салат по-немецки. Картофель в кожуре промыть, испечь в духовке, очистить, истолочь и перемешать с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки, отварную очищенную свеклу нарезать тонкими ломтиками, посолить, соединить с картофелем, все перемешать, заправить растительным маслом и уксусом.

2 шт. картофеля, 2 яблока, 1 свекла, 1 огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, зелень, 3%-ный уксус, соль.

42. Салат огородный. Отварной картофель нарезать кружочками, сваренные стручки зеленой фасоли — небольшими кусочками. Отварить зеленый горошек и цветную капусту. Все смешать, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, соль, черный перец по вкусу и заправить смесью растительного масла с уксусом.

2 шт. картофеля, 200 г зеленой фасоли, 200 г цветной капусты, 150 г зелёного горошка, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, зелень петрушки, перец, соль.

43. Салат арлезианский. Отваренный картофель и свежие помидоры (без кожицы и семян) нарезать кружочками. Сырые баклажаны очистить и нарезать. Все овощи перемешать и посолить по вкусу. Отдельно измельчить на терке хрен, смешать со сливками и добавить в салат.

3 шт. картофеля, 2 помидора, 1 баклажан, 150 г сливок, 3 корня хрена, соль.

44. Форшмак из картофеля с сельдью. Жареный лук, отварной картофель, филе сельди пропустить через мясорубку, добавить яблоки, измельченные на терке, и перемешать. Готовое блюдо приправить растительным маслом, перцем, выложить на селедочницу и украсить ломтиками вареного яйца.

2 шт. картофеля, 2 луковицы, 250 г сельди, 2 яблока, 4 ст. ложки масла, 1 яйцо, перец.

45. Форшмак из картофеля с икрой. Сырой картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками и потушить в масле. Репчатый лук нашинковать и спассеровать. Икру свежих частиковых рыб (судака, линя, карпа, сазана, язя и др.) очистить от пленок и размешать со сметаной. Подготовленные продукты соединить, добавить сливочное масло, положить в глубокую сковороду. Блюдо смазать сметаной и запечь в духовке. Подать к столу в горячем виде.

5 шт. картофеля, 100 г свежей икры, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, соль.

46. Картофельная паста с копченой рыбой (румынская кухня). Отварной картофель пропустить через мясорубку. Копченую рыбу очистить от кожи, отделить мясо от костей, измельчить вилкой и растереть до получения однородной массы. Соединить с картофелем, добавить мелко нарубленный репчатый лук, растительное масло, лимонный сок и тщательно перемешать. Этой пастой можно намазывать бутерброды.

4 шт. картофеля, 1 копченая рыба, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, $^1/_2$ лимона, соль.

47. Картофельная паста с маслинами (румынская кухня). Сваренный в кожуре картофель очистить и хорошо размять. Маслины (без косточек) мелко нарубить и смешать с картофелем. Добавить растительное масло, лимонный сок и мелко нарубленный репчатый лук.

5 шт. картофеля, 200 г маслин, 3 ст. ложки масла, $^1/_2$ лимона, 1 луковица, соль.

48. Садовый салат (американская кухня). Отваренные картофель и сельдерей нарезать кубиками, добавить свежие огурцы, редис, сладкий перец и зеленый салат. Все перемешать и полить соусом.

Готовое блюдо украсить листиками зеленого салата.

4 шт. картофеля, 2 корня сельдерея, 1 огурец, 5 шт. редиса, 2 шт. сладкого перца, 50 г зеленого салата. Для соуса: $^1/_2$ стакана майонеза, $^1/_2$ ч. ложки 3%-ного уксуса, красный перец, соль.

49. Салат из картофеля с хреном. Вареные картофель и свеклу очистить, нарезать мелкими кубиками. Добавить мелко натертый хрен, соль, молотый черный перец, заправить растительным маслом, хорошо перемешать и выдержать 1—2 часа. В готовый салат можно добавить майонез.

8 шт. картофеля, 2 свеклы, 2 корня хрена, $^1/_2$ стакана масла, 2 яйца, перец, соль.

50. Салат «Пиккадилли» (английская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить и нарезать кружочками толщиной 1 см. Лук нарезать кольцами, филе соленой сельди — ломтиками. В салатник уложить горкой картофель, лук и сельдь. Салат заправить оливковым или другим растительным маслом и уксусом, добавив к нему немного горчицы.

8 шт. картофеля, 2 сельди, 3 луковицы, 3 ст. ложки масла, 4 ст. ложки уксуса, горчица, соль.

51. Салат картофельный с зеленой стручковой фасолью (польская кухня). Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать мелкими кубиками. Стручки фасоли промыть, очистить от жилок, положить в кипящую воду, добавить соль, сахар и варить, пока фасоль не станет мягкой. Картофель перемешать с фасолью, добавить соль, уксус и сахар по вкусу. Салат заправить майонезом.

4 шт. картофеля, 300 г стручковой фасоли, 1/2 стакана майонеза, уксус, сахар, соль.

52. Салат картофельный с гогошарами (молдавская кухня). Картофель отварить и очистить. Соленые огурцы очистить от кожуры и семян. Подготовленные картофель и огурцы нарезать кубиками, а репчатый лук и консервированные гогошары (сорт красного сладкого перца круглой формы) — соломкой. Все перемешать, заправить майонезом. Салат украсить ломтиками гогошар и зеленью.

2 шт. картофеля, 1 огурец, 100 г гогошар, 1 луковица, 3 ст. ложки майонеза, зелень.

53. Салат картофельный с килькой. Отварной картофель нарезать ломтиками, зеленый лук кусочками, соленые огурцы и репчатый лук — полукружочками. Добавить разделанную кильку, консервированный зеленый горошек и хорошо перемешать. Салат заправить сметаной с горчицей, выложить горкой в салатник, украсить зеленью и огурцами.

5 шт. картофеля, 100 г кильки, 2 огурца, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, зелень, 1 ст. ложка горчицы, соль.

54. Салат картофельный с рыбой-саблей. Почищенную и вымытую рыбу отварить в подсоленной воде и остудить. Вареный картофель, отварную рыбу, репчатый лук мелко нарезать и перемешать. Заправить растительным маслом, уксусом, солью и перцем. Выложить в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

5 шт. картофеля, 300 г рыбы, 50 г зеленого лука, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки уксуса, перец, соль.

СУПЫ

Супы готовят на различных бульонах — мясном, рыбном, грибном, а также на молоке, хлебном квасе, отваре (овощном, фруктовом, ягодном). По способу приготовления супы делятся на заправочные (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, мучными и макаронными изделиями), пюреобразные (суп-пюре из овощей, круп, картофеля и др.), прозрачные (приготовленные на бульонах из мяса, птицы, рыбы) и разные (молочные, холодные и сладкие).

Продукты, входящие в заправочные супы, варят в бульоне, на котором приготавливается суп. Для прозрачных супов продукты готовят отдельно, а перед подачей к столу их кладут в тарелки и заливают горячим прозрачным бульоном. Такой бульон делают более крепким, чем для заправочных супов. Пюреобразные супы готовят из протертых, предварительно сваренных продуктов.

Калорийность бульона незначительна и составляет 15—20 калорий на 1 литр, однако его значение велико.

Особенно важным является наличие экстрактивных веществ, которые придают ему аромат и вкус. Возбуждающее действие этих веществ на пищеварительные органы способствует повышению аппетита человека и улучшению усвояемости пищи.

Для приготовления мясного бульона можно взять любое мясо первого или второго сорта, но лучше говяжью грудинку. Мясо нужно обмыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь до закипания. Затем огонь уменьшают и варят суп при слабом кипении. Появляющуюся пену периодически снимают шумовкой. После этого в мясной бульон можно положить очищенные и промытые морковь, репу, петрушку, репчатый лук. Примерно через час после варки суп нужно посолить. Во всех случаях готовый бульон процеживают. Для приготовления картофельных супов можно использовать также бульон из костей.

Картофель и свежую капусту при варке супа закладывают в сыром виде. Лук и коренья (морковь, петрушку и др.) предварительно поджаривают до образования светлой пленки, а свеклу и квашеную капусту тушат для улучшения их вкусовых качеств.

Овощи для супа очищают и нарезают таким образом, чтобы было известное соответствие между формой кусочков овощей и других продуктов. Для лучшего сохранения в овощах витамина С их закладывают в кипящий бульон (воду) и варят на слабом огне. По этой же причине нельзя допускать переваривания овощей. Последовательность закладки продуктов указана в рецептах отдельных супов.

Для улучшения вкуса и аромата в суп кладут лавровый

лист, перец, а также мучную заправку. Готовый суп хорошо посыпать мелко нарезанной свежей зеленью петрушки, укропа, зеленым луком.

В овощные супы для улучшения питательной ценности рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану. Сметану можно положить в тарелку с супом или подать отдельно. Овощные и картофельные супы приготавливают незадолго до их употребления, так как при хранении в них быстро разрушается витамин С. По этой же причине не следует варить суп на два дня. Целесообразнее варить на два дня только бульон, на котором затем ежедневно готовить свежий суп. Помимо сохранения витаминной ценности супов это обеспечивает лучшие вкусовые качества блюда и разнообразие питания.

55. Суп картофельный. Сварить мясной бульон. Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в кипящий бульон и довести до кипения. Нарезанные дольками морковь, репчатый лук и корень петрушки обжарить на масле или жире, снятом с бульона, добавить в кипящий бульон и варить до готовности. За 5—10 минут до окончания варки суп посолить по вкусу, добавить лавровый лист, перец. При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью.

12 шт. картофеля, 300 г мяса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, зелень, лавровый лист, перец, соль.

56. Суп из молодого картофеля (польская кухня). Вымытые овощи (морковь, капуста, сельдерей, петрушка, лук) очистить, и нарезать, а более крупные натереть. Сварить в подсоленной воде до мягкости и отцедить. Молодой картофель промыть, очистить, нарезать брусочками или ломтиками, положить в полученный овощной отвар и варить. За 5—7 минут до готовности суп заправить разведенной в отваре мукой, посолить, прокипятить, добавить сметану и мелко нарубленную зелень петрушки или укропа.

8 шт. картофеля, 400 г овощей (для отвара), 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, зелень, соль.

57. Бульон с ромбами из картофеля (румынская кухня). Картофель, сваренный в кожуре, очистить и хорошо размять. Масло или маргарин тщательно растереть, смешать с картофелем, добавить желтки, молоко, соль, соду, взбитые в пену белки и муку. На хорошо смазанный маслом противень выложить тонкий пласт этой смеси. Поверхность разровнять мокрым ножом, а затем выпекать в духовке. Готовый картофель нарезать небольшими ромбами, которые подать к столу в тарелках с горячим мясным бульоном или овощным отваром.

5 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла или маргарина, 3 яйца, 6 ст. ложек муки, 4 ст. ложки молока, $1^1/_2$ *л мясного бульона или овощного отвара, сода, соль.*

58. Суп картофельный со сметаной (чехословацкая кухня). Очищенный картофель сварить, добавив по вкусу мелко нарубленный тмин. Картофельный бульон заправить сметаной, смешанной с мукой. В готовый суп положить мелко нарубленные крутые яйца, петрушку, укроп.

8 шт. картофеля, 4 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, тмин, зелень, соль.

59. Суп картофельный со щавелем. В кипящий мясной бульон положить корень петрушки, картофель, нарезанный дольками, а через 5 минут спассерованные морковь и лук. За 10 минут до готовности в суп добавить нарезанный щавель и посолить по вкусу. Суп подать со сметаной.

6—7 шт. картофеля, 300 г щавеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.

60. Суп картофельный с помидорами. В кипящую воду или бульон положить кубики картофеля и корень петрушки. Нарезать мелкими кубиками морковь, репу и лук, посолить, обжарить и добавить в суп. При подаче на стол в тарелку положить слегка обжаренные дольки свежих помидоров, суп заправить сметаной и посыпать мелко нарубленной зеленью.

8 шт. картофеля, 1 морковь, 1/2 корня петрушки, 1 луковица, 3 помидора, 1/2 репы, 2 ст. ложки масла, сметана, зелень, соль.

61. Суп молочный с картофелем и ячменной крупой (эстонская кухня). Крупу положить в кипящую воду и варить до мягкости, затем добавить нарезанный ломтиками картофель и продолжать варку до готовности. Добавить молоко, довести до кипения, заправить сливочным маслом.

6 шт. картофеля, 3 ст. ложки ячменной крупы, 2 л молока, 1 ст. ложка масла, соль.

62. Суп молочный из картофеля с тыквой. Очищенный картофель нарезать кубиками. С тыквы снять кожуру, удалить семена и также нарезать кубиками. В кипящую подсоленную воду положить картофель, тыкву и варить до готовности. В суп добавить молоко, сливочное масло и довести до кипения.

6 шт. картофеля, 2 стакана нарезанной тыквы, 1 л молока, 1/2 ст. ложки масла, соль.

63. Чорбе (молдавская кухня). Морковь, петрушку, лук нарезать, слегка поджарить, влить уксус и выпарить его. В куриный бульон положить картофель и варить до полуготовности, затем добавить спассерованные коренья, муку, красный моло-

тый перец, соль и варить до готовности. При подаче на стол в тарелки положить кусочки курицы и сметану.

6 шт. картофеля, 400 г курицы, 2 корня петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, красный перец, соль.

64. Суп картофельный с соей. Поджарить нарезанный лук, добавить пассерованную муку и развести мясным бульоном. Соевые бобы выдержать 12—15 часов в кипяченой воде. Варить сою в той же воде (на слабом огне) до мягкости. Цельные вареные соевые бобы положить в суп за час до конца варки. Картофель положить в суп за 25—30 минут до подачи на стол.

6 шт. картофеля, 250 г сои, 2 л мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, специи, соль.

65. Суп с лапшой из картофеля (румынская кухня). Очищенный и промытый картофель отварить на пару, пропустить через мясорубку и вымешать с яйцом, солью и мукой. Из полученного теста приготовить лапшу. Опустить ее в кипящий мясной бульон и прокипятить.

5 шт. картофеля, 3/4 стакана муки, 1 яйцо, 2 л мясного бульона, соль.

66. Суп картофельный по-мавритански. Морковь, петрушку, сельдерей, репу и лук-порей очистить, нарезать в виде лапши и поджарить до готовности. Очищенные от жилок стручки молодой фасоли и горошка, картофель нарезать ромбиками. В кипящий бульон положить сначала картофель, а через 10 минут фасоль и горошек, шпинат, пассерованные коренья, мелкие кочешки цветной капусты. В конце варки добавить дольки красных помидоров, посолить, довести до кипения и снять с огня. При подаче на стол добавить сметану, посыпать мелко нарубленной зеленью.

6 шт. картофеля, 1/4 кочана цветной капусты, 10 стручков фасоли и горошка, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 пучок шпината, 1 помидор, 1 морковь, 1 корень петрушки и сельдерея, 1/8 репы, 1/5 стебля лука-порея, зелень, соль.

67. Суп картофельный с кольраби. Кольраби, картофель очистить, промыть, нарезать крупными ломтиками (для удаления горечи кольраби ошпарить) и поджарить на масле до золотистого цвета, добавив ложку муки. Все положить в кипящую воду или овощной отвар, посолить и дать закипеть. В конце варки добавить нарезанный зеленый салат. При подаче к столу суп заправить сметаной или тертым сыром.

4 шт. картофеля, 2 шт. кольраби, 50 г зеленого салата, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

68. Суп картофельный острый. Очищенный и отваренный картофель охладить, натереть на крупной терке. Поджарить на растительном масле нашинкованный лук. Отдельно поджарить свиное сало, нарезанное кусочками, картофель и смешать с луком, добавив молотый красный перец и муку. Все это положить в кастрюлю с кипящим овощным отваром или водой. Суп посолить по вкусу и заправить поджаренным томатом-пастой.

4 шт. картофеля, 50 г свиного сала, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 л овощного отвара или воды, 1 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томата-пасты, перец, соль.

69. Суп из фасоли с картофелем. Перебранную и промытую фасоль на 3—4 часа замочить в холодной воде, затем воду слить, а фасоль залить бульоном и сварить до мягкости. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные на масле морковь и лук. Суп посолить, добавить перец, лавровый лист и варить до готовности. При подаче на стол суп посыпать зеленью.

8 шт. картофеля, 1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка масла, перец, лавровый лист, зелень, соль.

70. Суп картофельный с макаронными изделиями. Лапшу опустить в кипящий бульон и варить 15 минут вместе с картофелем, нарезанным брусочками или кубиками. (Вместо лапши для супа можно использовать вермишель, рожки, ушки.) Затем положить спассерованные морковь, лук, петрушку. За 5 минут до конца варки добавить перец, лавровый лист, посолить по вкусу. При подаче на стол суп посыпать рубленой зеленью.

8 шт. картофеля, 80 г макаронных изделий, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, перец, зелень, соль.

71. Борщ из картофеля (румынская кухня). Морковь, сельдерей, петрушку и пастернак очистить, помыть и нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать и обжарить на растительном масле. Обжаренные овощи и лук переложить в кастрюлю с водой и варить в течение часа, добавив нарезанный ломтиками картофель. Когда картофель сварится, в суп влить кипящий настой из пшеничных отрубей, добавить томатную пасту. Готовый борщ посыпать зеленью укропа или петрушки.

4 шт. картофеля, 2 моркови, по 1 корню сельдерея, петрушки, пастернака, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пасты, 2 ст. ложки масла, 1 л настоя из пшеничных отрубей, зелень, соль.

72. Суп картофельный с перловой крупой. Промытую перловую крупу залить холодной водой и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в мясной бульон, з

через 10—15 минут нарезанный кубиками картофель, поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

7—8 шт. картофеля, 4 ст. ложки крупы, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, зелень, специи, соль.

73. Суп полевой. В кипящий мясной бульон положить пшено, а через 10—15 минут нарезанный кубиками картофель. Добавить шпик, поджаренный вместе с луком. Готовый суп посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

7 шт. картофеля, 1/2 стакана пшена, 160 г шпика, 2 луковицы, укроп, соль.

74. Суп картофельный с клецками. Очищенный и нарезанный кубиками картофель опустить в кипящий мясной бульон. После закипания добавить нашинкованные соломкой и поджаренные на масле морковь, репчатый лук, корень петрушки. Отдельно приготовить клецки: в вязкую кашу из манной крупы положить масло, яйцо и размешать. Полученную массу разделать на клецки. За 5—10 минут до окончания варки в суп положить клецки, лавровый лист, перец, посолить по вкусу.

8 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, лавровый лист, перец, соль.

Для клецек: 5 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки бульона или воды.

75. Суп картофельный со свежими грибами. Свежие грибы (белые или маслята) очистить и тщательно промыть. Корешки отрезать, мелко изрубить и поджарить на масле. Морковь, петрушку, репчатый лук мелко нарезать и отдельно поджарить.

Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут. Затем положить картофель, нарезанный кубиками, поджаренные корешки грибов, морковь, корень петрушки, репчатый лук. Суп посолить, добавить перец, лавровый лист и варить до готовности. Суп заправить сметаной, посыпать мелко нарубленным укропом.

10—12 шт. картофеля, 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3—4 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, перец, укроп, соль.

76. Суп рыбный с картофелем и крупой. Для приготовления рыбного супа лучше всего использовать судака, щуку, налима, треску. Рыбу разделать на куски, хорошо промыть и сварить. В процеженный бульон положить кубики картофеля, а затем нарезанные и поджаренные на масле репчатый лук, морковь и

петрушку. Через 10 минут добавить сваренную отдельно перловую крупу, несколько горошин перца, лавровый лист, посолить по вкусу и варить до готовности.

8—9 шт. картофеля, 300 г рыбы, 3 ст. ложки перловой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка масла; зелень, специи, соль.

77. Суп картофельный с салакой. Крупную салаку очистить, промыть, разрезать на куски. Картофель нарезать дольками, морковь — соломкой, лук — полукольцами. Картофель и поджаренные на масле овощи положить в кипящую подсоленную воду, а за 15—20 минут до окончания варки — рыбу, специи, молоко. Готовый суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп можно приготовить также с килькой или хамсой.

8 шт. картофеля, 500 г свежей или свежезамороженной салаки, 1—2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. ложки масла, перец, лавровый лист, 1 ст. ложка молока, зелень, соль.

78. Суп из молодого картофеля с манной крупой. Очистить молодой картофель, мелко нарезать, отварить в подсоленной кипящей воде, слить воду. Вскипятить молоко, засыпать в него манную крупу. Когда крупа сварится, добавить вареный картофель, сливочное масло и довести суп до кипения.

4 шт. картофеля, 4 ч. ложки манной крупы, 8 стаканов молока, 2 ст. ложки масла, соль.

79. Суп картофельный протертый с сосисками. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, затем его протереть и соединить с отваром, добавив сливочное масло. Суп снять с огня и заправить хорошо размешанными желтками со сметаной.

Суп подать с обжаренными сосисками, нарезанными кружочками.

5—6 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сметаны, 150 г сосисок, соль.

80. Суп картофельный с бараниной (польская кухня). Сварить мясо-костный бульон. Когда мясо станет мягким, в бульон добавить очищенные овощи (морковь, лук, свежие помидоры), соль и продолжать варку. Картофель очистить, нарезать кубиками, сварить в процеженном бульоне. Поджарить на масле муку до светло-золотистого цвета и заправить суп. Добавить мясо, нарезанное кубиками, приправить чесноком, растертым с солью и перцем. Готовый суп посыпать мелко нарубленной зеленью.

8 шт. картофеля, 300 г мяса, 1 морковь, 1 луковица, 2 помидора, 1 ст. ложка муки, 1—2 дольки чеснока, 1 ст. ложка масла, перец, зелень, соль.

81. Суп картофельный с мясными фрикадельками. Очищенный и нарезанный кубиками картофель положить в кипящую воду и довести до кипения. Добавить нарезанные соломкой и поджаренные на масле морковь, лук, корень петрушки и варить 5—7 минут. Отдельно приготовить мясной фарш: мясо (лучше говядину) пропустить через мясорубку один-два раза, добавить мелко нарезанный лук, яйцо, соль, перец и тщательно перемешать. Фарш разделать на небольшие шарики (фрикадельки), положить в суп и варить 10 - 15 минут. Готовый суп посыпать зеленью.

9 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, зелень, соль.
Для фарша: 300 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец.

82. Суп картофельный с пельменями. Сварить картофельный суп и приготовить мясной фарш, как указано в предыдущем рецепте. Замесить крутое тесто: в муку положить яйцо, влить немного теплой воды, посолить, хорошо перемешать. Замешенное тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки и на каждый положить небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружочков защипать. Для того чтобы суп получился прозрачным, нужно сначала опустить пельмени на несколько секунд в кастрюлю с кипящей водой (смыть муку), а затем переложить в суп и варить до готовности. При подаче к столу суп посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

8 шт. картофеля, 1 морковь, $^1/_2$ корня петрушки, 1—2 луковицы, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, зелень, соль.
Для пельменей: $^1/_2$ стакана муки, 200 г говядины, 1 яйцо, $^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка воды, перец, соль.

83. Суп картофельный с потрохами. Сварить бульон из потрохов домашней птицы (можно добавить шейки и крылышки). В кипящий бульон положить промытое пшено, а затем поджаренные на масле лук, морковь, корень петрушки и варить. Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в суп и варить до готовности. За 10 минут до конца варки положить сваренные потроха птицы, добавить соль. При подаче к столу суп посыпать мелко нарубленной зеленью.

7 шт. картофеля, 400 г потрохов, 1 морковь, 1 луковица, $^1/_2$ стакана пшена, $^1/_2$ корня петрушки, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

84. Суп картофельный с морковью. Морковь, лук репчатый очистить, нарезать соломкой и спассеровать на топленом масле до готовности. Отдельно взять морковь и луковицу, очистить, разрезать на две половинки, подпечь, положить в кастрюлю, добавить пучок зелени и варить на слабом огне 25—30 минут.

В кипящий процеженный отвар положить нарезанный дольками картофель, а через 15—20 минут соль, пассерованные морковь, лук. Суп довести до кипения. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

8 шт. картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

85. Суп картофельный с чесноком. Картофель отварить в подсоленной воде, размять его, добавить растертый с солью чеснок и все вместе варить несколько минут. В готовый суп добавить размешанный в молоке желток, сливочное масло, зелень.

8 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 3 дольки чеснока, зелень, соль.

86. Суп картофельный на молоке. Очищенный картофель нарезать, сварить в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг. Вскипятить молоко, положить в него отварной картофель и довести до кипения. Отдельно развести 1 стакан кипяченого молока с яичными желтками, хорошо взбить, соединить с картофелем в молоке, посолить и добавить сливочное масло.

10 шт. картофеля, 8 стаканов молока, 1—2 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.

87. Суп из сушеного картофеля с овощами. Сушеные картофель и овощи перебрать и промыть. Овощи залить холодной водой и оставить для набухания на 3—4 часа. Картофель замочить отдельно. Набухшие картофель, овощи варить в той же воде. Морковь и лук потушить с маслом. Суп можно приготовить на мясном бульоне или с добавлением сливочного масла. Готовый суп посыпать мелко нарубленной зеленью.

240 г сушеного картофеля, 8 г сушеной моркови, 8 г сушеного лука, 1 ст. ложка масла, зелень, соль.

88. Суп картофельный с сушеными грибами. Предварительно замоченные и промытые сушеные грибы варить в течение 2 часов при слабом кипении. Полученный бульон процедить, грибы промыть в холодной воде и мелко нашинковать. В кастрюлю с грибным бульоном положить нарезанный кубиками картофель, грибы и поджаренные на масле лук и морковь. В конце варки добавить перец, лавровый лист и соль по вкусу. Готовый суп заправить сметаной и зеленью укропа.

10—12 шт. картофеля, 30 г сушеных грибов, 1—2 луковицы, 1 морковь, 3 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, перец, лавровый лист, укроп, соль.

89. Суп картофельный с консервами. В кипящую подсоленную воду положить кубики картофеля, затем нарезанный и поджа-

ренный репчатый лук, морковь, корень петрушки, а через 10—15 минут консервы («Лосось», «Горбуша» в натуральном соку и др.). В конце варки добавить перец, лавровый лист.

6—7 шт. картофеля, 400 г консервов, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка масла, лавровый лист, перец, соль.

90. Летние щи с картофелем. В кипящий мясной бульон положить очищенные и нарезанные ломтиками морковь, петрушку, лук и раннюю капусту (кочан разрезать на крупные доли), а затем картофель. В конце варки добавить дольки помидоров и довести до кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

7—8 шт. картофеля, 400 г капусты, 2 моркови, 1—2 луковицы, 2—3 помидора, 1 корень петрушки, зелень, соль.

91. Маймарокка (карельская кухня). В кипящую воду положить картофель и лук, нарезанные крупными дольками. Когда вода с картофелем закипит, добавить мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности.

6 шт. картофеля, 300 г сушеной мелкой рыбы, 1 луковица, лавровый лист, перец, соль.

92. Суп картофельный с цветной капустой. Морковь, петрушку, лук репчатый очистить, нарезать тонкими полукружочками и обжарить на масле. Очищенный картофель нарезать дольками, а цветную капусту разрезать на отдельные кочешки.

В кипящую подсоленную воду положить картофель, проварить 10 минут, затем добавить пассерованные коренья, цветную капусту и варить до готовности. Перед подачей на стол влить взбитые сливки или горячее молоко и перемешать.

6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 средняя головка цветной капусты, 1 корень петрушки, 1/2 стакана сливок или молока, 4 ст. ложки масла, соль.

93. Суп картофельный с грибами и кабачками. Свежие грибы (лучше белые) перебрать, очистить, хорошо промыть, сварить в подсоленной воде, вынуть и нарезать в виде лапши. Морковь, петрушку, лук-порей и сельдерей очистить, нарезать соломкой и поджарить. Картофель и кабачки очистить, нарезать полукружочками. В кипящий бульон опустить сначала картофель, а после закипания грибы, кабачки, коренья и варить до готовности. В конце варки положить нарезанные дольками красные помидоры, сладкий перец и довести до кипения.

При подаче на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью, добавить сметану.

6 шт. картофеля, 400 г свежих грибов, 1 кабачок, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1/2 стебля лука-порея, 1 помидор, 1 стручок сладкого перца, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

94. Суп картофельный с гречневой крупой. Гречневую крупу перебрать, поджарить до золотистого цвета и сварить в небольшом количестве воды со сливочным маслом. В кипящую воду положить дольки картофеля, а через 8—12 минут сваренную гречневую крупу, нарезанные и спассерованные на масле морковь, петрушку, репчатый лук. В конце варки добавить соль, перец, лавровый лист, масло и еще раз довести до кипения.

8 шт. картофеля, 1/2 стакана гречневой крупы, 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 1 1/2 луковицы, 4 ст. ложки масла, специи, соль.

95. Суп картофельный по-болгарски. В кастрюле с растительным маслом подрумянить манную крупу, влить горячую воду, посолить. Когда вода закипит, положить мелко нарезанный картофель, соль и варить до готовности. Перед подачей посыпать суп тертым сыром или брынзой.

4 шт. картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 5 ст. ложек масла, 1 ст. ложка тертого сыра или брынзы, соль.

96. Суп картофельный с омлетом. Приготовить овощной отвар, процедить, посолить. Картофель очистить, нарезать дольками и варить 15—20 минут в отваре. Пока варится суп, приготовить омлет. В тарелку влить яйца, добавить соль, муку, молоко, хорошо взбить, влить в сковороду с разогретым сливочным маслом, поджарить, а затем поставить в духовку на 2—3 минуты. Готовый омлет разрезать квадратиками.

Суп разлить в тарелки, добавив сливочное масло, перец, зелень, квадратики омлета.

8 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст ложки масла, перец, зелень, соль.
Для омлета: 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла, соль.

97. Суп-пюре из картофеля и репы. Очищенный картофель отварить и протереть. Отдельно отварить репу, протереть и соединить с протертым картофелем. Добавить бульон или овощной отвар из картофеля и репы, перемешать, посолить по вкусу и прокипятить. Суп заправить сливочным маслом и яичным желтком, смешанными со сливками.

4–5 шт. картофеля, 3 репы, 1 л овощного отвара или бульона, 1/2 стакана сливок, 1 яйцо, 4 ст. ложки масла, соль.

98. Суп-пюре из картофеля и щавеля. Отваренный картофель протереть и развести бульоном или картофельным отваром. Щавель нарезать соломкой и припустить с добавлением масла. Все соединить, посолить по вкусу и прокипятить. Суп заправить сливочным маслом и желтками, смешанными со сливками.

10 шт. картофеля, 100 г щавеля, 1/2 стакана сливок, 4 ст. ложки масла, 1 л бульона или отвара, 2 яйца, соль.

99. Суп-пюре из картофеля и фасоли. Отваренный картофель и отдельно сваренную фасоль протереть, развести мясным бульоном, добавить слегка обжаренный репчатый лук, посолить и прокипятить. Заправить сливочным маслом и желтками, смешанными со сливками.

4—5 шт. картофеля, 1/2 стакана фасоли, 1 л бульона, 1 луковица, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

100. Суп-пюре из картофеля и тыквы. Очистить тыкву и картофель, нарезать их мелкими кусочками, поджарить на масле с мелко нарезанным луком-пореем. Залить водой или бульоном и варить до готовности, после чего протереть. В полученный суп-пюре положить нарезанный соломкой шпинат и щавель, предварительно сваренные в подсоленной воде (для сохранения цвета) и поджаренные на масле. Суп заправить сливками и маслом. На отдельной тарелке к супу подать небольшие ломтики белого пшеничного хлеба, посыпанные тертым сыром и подрумяненные в сильно нагретой духовке.

4 шт. картофеля, 350 г тыквы, 1 л бульона, 100 г шпината, 50 г щавеля, 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки масла, 150 г белого хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, лук-порей, соль.

101. Суп из отварного картофеля с простоквашей и свежими огурцами. В простоквашу влить растительное масло, положить мелко нарезанный укроп и размешать. Очистить отварной картофель и свежие огурцы, нарезать, посолить, положить в простоквашу и подать к столу.

6 шт. картофеля, 3 огурца, 4 стакана простокваши, 2 ст. ложки масла, укроп, соль.

102. Суп картофельный протертый (диетический). Картофель очистить, промыть, залить холодной водой и варить, пока не станет мягким. Готовый отвар слить, а сваренный картофель протереть сквозь волосяное сито. Полученное пюре развести слитым отваром и молоком, добавить масло, соль и вскипятить. Перед подачей на стол суп заправить морковным соком.

8 шт. картофеля, 2 стакана молока, 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки морковного сока, соль.

103. Суп картофельный протертый с помидорами. Картофель отварить, процедить и протереть. Сварить несколько спелых помидоров, протереть и смешать их с отваром, картофелем и растительным маслом. Готовый суп посыпать нарубленным укропом или петрушкой.

5—6 шт. картофеля, 4 помидора, 1—2 ст. ложки масла, зелень, соль.

104. Суп-пюре из картофеля. Нарезанный ломтиками картофель залить водой, добавить спассерованный лук-порей, подсолить и варить 25—30 минут. Сваренный картофель вместе с отваром протереть сквозь сито, добавить горячее молоко и размешать. Перед подачей к столу суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

10 шт. картофеля, 5 стаканов воды, 3 стебля лука-порея, 2—3 стакана молока, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.

105. Суп-пюре картофельный с пирожками. Сварить мясной бульон с добавлением корня петрушки, моркови и лука. Мясо вынуть, а в бульон положить картофель и сварить его до мягкости. Бульон процедить и добавить протертые коренья и картофель. Заправить мукой, поджаренной на масле и разведенной бульоном, посолить по вкусу. Перед подачей к столу растереть желток со сметаной и заправить этой смесью суп. Готовый суп подать с пирожками.

Для приготовления пирожков замесить дрожжевое тесто: в теплой воде развести дрожжи, добавить половину чайной ложки сахара, по вкусу соль и всыпать столько муки, чтобы тесто напоминало консистенцию сметаны. Посуду с приготовленной опарой поставить в теплое место для подъема. Яйцо растереть в пену с оставшимся сахаром, влить молоко, растопленное масло и хорошо размешать. Когда опара увеличится в два раза, соединить все вместе, добавить оставшуюся муку, хорошо вымесить и дать после этого тесту дважды подойти.

За время подъема теста нужно приготовить мясной фарш с таким расчетом, чтобы сразу приступить к разделке пирожков, как только готово тесто. Для фарша предварительно сваренное мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до золотистого оттенка, смешать с мясом, прожарить, добавить соль, перец, укроп, столовую ложку масла, а если фарш недостаточно сочный — одну-две столовые ложки бульона.

Готовое опарное тесто выложить на доску, посыпанную мукой, скатать его в виде жгута, нарезать на кусочки длиной 4 см, сформовать шарики и дать им немного подойти. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки, положить на нее начинку, соединить края теста и защипать. Разделанные пирожки уложить защипанной стороной на смазанный маслом противень на расстоянии 2 см один от другого и поставить на 15 минут в теплое место для подъема. После этого пирожки смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке. Чтобы корочка не затвердела, готовые пирожки нужно накрыть полотенцем.

6 шт. картофеля, 500 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, соль.

Для пирожков: 2 стакана муки, 1 яйцо, $^{1}/_{2}$ стакана воды, $^{1}/_{2}$ стакана молока, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, соль. Для фарша: 250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, укроп, соль.

106. Суп-пюре из картофеля, моркови и помидоров. Отварить половину нормы картофеля, протереть и соединить с протертыми помидорами. Развести бульоном, посолить по вкусу и прокипятить. Затем положить припущенные в масле и нарезанные кубиками морковь, оставшийся картофель. Заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными со сливками. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

6—8 шт. картофеля, 3 помидора, 1 морковь, 1,5 л бульона, $^{1}/_{2}$ стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

107. Суп-пюре из картофеля и вермишели. Отварить картофель и протереть. Развести бульоном, добавить отдельно отваренную вермишель. Суп посолить по вкусу, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными со сливками. При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

6—8 шт. картофеля, $^{1}/_{2}$ стакана вермишели, $1^{1}/_{2}$ л бульона, $^{1}/_{2}$ стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, зелень, соль

108. Суп-пюре картофельный с овощами. Лук-порей, морковь, петрушку, сельдерей нашинковать и спассеровать в небольшом количестве топленого масла, соединить их с мелко нарезанным картофелем, залить бульоном или водой и варить до готовности. Затем картофель и овощи протереть через сито вместе с отваром. Из подсушенной муки и бульона приготовить белый соус, смешать его с приготовленным пюре и варить 15—20 минут.

Суп заправить смесью из яичных желтков, молока, посолить, добавить сливочное масло и размешать до получения однородной массы. Подать с гренками из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками.

8 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, лук-порей, соль.

109. Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината. Соединить картофельное пюре с соком из выжатых помидоров и развести отваром картофеля. Полученный суп-пюре розового цвета довести до кипения и положить в него отваренный отдельно и нарезанный соломкой шпинат. Заправить смесью из яичных желтков и сливок, добавив кусочек сливочного масла.

400 г картофельного пюре, 100 г сока из помидоров, 100 г шпината, $^{1}/_{2}$ стакана сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, соль.

2 Зак. 755

110. Сырбушка (румынская кухня). В кипящую воду положить морковь, мелко нарезанную луковицу и небольшие ломтики картофеля. Когда картофель будет готов, влить 2 л молочной сыворотки, посолить, дать еще раз закипеть и, помешивая, всыпать кукурузную муку. Через несколько минут сырбушка готова.

2 шт. картофеля, 1 ст. ложка кукурузной муки, $^2/_3$ л воды, 2 л молочной сыворотки, 1 луковица, 1 морковь, соль.

111. Кулеш картофельный (украинская кухня). Очищенный картофель нарезать ломтиками, положить в кипящий бульон и варить до готовности. Добавить соль, мелко нарезанный и слегка поджаренный с рубленым луком шпик и варить еще 3—5 минут. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью.

4 шт. картофеля, 175 г шпика, $1^1/_2$ луковицы, зелень, соль.

112. Суп картофельный с сосисками (немецкая кухня). Морковь, лук, сельдерей нарезать кубиками и спассеровать на свином жире. Затем положить нарезанный картофель, слегка поджарить и залить бульоном. Добавить перец горошком и лавровый лист. При подаче в тарелки положить мелко нарезанные вареные сосиски. Суп посыпать зеленью.

6 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 л мясного бульона, 200 г сосисок, зелень, специи, соль.

113. Юшка картофельная с кабачками (украинская кухня). В кипящий мясной бульон положить нарезанный дольками картофель. Через 5 минут добавить кабачки, нарезанные дольками, и варить 5—10 минут. Затем положить дольки помидоров, пассерованные лук, морковь, соль, перец и продолжать варку 3—5 минут. Подать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.

8 шт. картофеля, 1 кабачок, 3 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 3 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, зелень, перец, соль.

114. Суп-пюре картофельный на рисовом отваре (диетический). Картофель и рис сварить отдельно, протереть, смешать с вареной морковью, развести кипящим молоком, заправить желтком и маслом.

К супу-пюре рекомендуется подать гренки из белого хлеба.

4 шт. картофеля, 1 морковь, $^1/_2$ стакана риса, 4 ст. ложки масла, 1 л молока, 1 яйцо, соль.

115. Суп картофельный с брынзой. Картофель нарезать кубиками и положить в кипящую воду. К сваренному до полуготовности картофелю добавить измельченную брынзу, зелень, сли-

вочное масло и довести до готовности. Суп подать с ломтиками лимона.

10 шт. картофеля, 300 г брынзы, 2 ст. ложки масла, 1/2 лимона, зелень, соль.

116. Суп-крем картофельный холодный (американская кухня). Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить крупно нарезанные сельдерей, лук-порей и варить до готовности в подсоленной воде. Протереть через сито. Добавить соль, перец, смешать с молоком и прокипятить, затем остудить и перед подачей, осторожно помешивая, добавить взбитый йогурт, посыпать зеленым луком.

5 шт. картофеля, 1 корень сельдерея, 1 стебель лука-порея, 3 стакана молока, 1 стакат йогурта, зеленый лук, перец, соль.

117. Суп картофельный со свежими грибами и салакой. Промытые нашинкованные грибы положить в подсоленную воду и сварить до полуготовности. Добавить нарезанный кубиками картофель, филе свежей салаки, помидоры, поджаренные морковь, лук, петрушку и варить до готовности. Подать со сметаной.

4 шт. картофеля, 160 г белых грибов, 1 морковь, 1 шт. петрушки, 1 луковица, 1 помидор, 1 ст. ложка жира, 150 г салаки, 2 ст. ложки сметаны, соль.

118. Суп картофельный с соленой сельдью. Морковь и сельдерей нарезать крупными кубиками и обжарить до мягкости. Репчатый лук нашинковать и поджарить.

В кипящую воду положить обжаренные морковь, лук, сельдерей и варить на слабом огне 10—15 минут, затем добавить нарезанные соломкой или ломтиками картофель, филе сельди и варить. За 5 минут до готовности в суп положить нарезанные дольками свежие помидоры, лавровый лист, перец и соль. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

6—7 шт. картофеля, 1 сельдь, 1,5 л воды, 1 морковь, 2 луковицы, 1 помидор, 1/2 корня сельдерея, 2 ст. ложки жира, лавровый лист, перец, зелень, соль.

119. Суп-крем из картофеля (польская кухня). В горячий овощной отвар всыпать и хорошо вымешать картофельные хлопья. Добавить перец, сметану и зелень. Суп-крем можно заправить сырым желтком: желток растереть в стакане, вливая понемногу горячий, но не кипящий отвар. Растертый желток влить в суп и немного подержать на горячей плите, не доводя до кипения.

2 стакана картофельных хлопьев, 3 стакана овощного отвара, 3/4 стакана сметаны, зелень, перец, 1 яйцо, соль.

2*

120. Угро по-таджикски. В мясной бульон положить предварительно замоченный горох, а через 30—40 минут картофель, нарезанный крупными ломтиками. Затем добавить лапшу, нарезанные соломкой и поджаренные морковь, лук, томат, специи и варить до готовности. Блюдо заправить кислым молоком и подать к столу с отварным мясом и яйцом.

5 шт. картофеля, 300 г говядины, $^{3}/_{4}$ стакана гороха, 2 луковицы, 120 г лапши, 1 яйцо, 1 морковь, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки жира, $^{3}/_{4}$ стакана кислого молока, специи, соль.

121. Суп картофельный с грибами, черносливом и изюмом. Мелко нашинковать отварные сушеные грибы и положить их в процеженный грибной бульон. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на растительном масле, добавить муку, прогреть еще 5 минут, после чего развести грибным бульоном. Подготовленную заправку влить в суп, довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варить до готовности.

6 шт. картофеля, 20 г сушеных грибов, 1 луковица, 60 г чернослива, 60 г изюма, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль.

122. Суп картофельный со шпинатом. Очищенный картофель нарезать, сварить в подсоленной воде, опустить нашинкованный шпинат и дать вскипеть. Добавить сливки или молоко, сливочное масло и довести до кипения. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

6 шт. картофеля, 250 г шпината, 2 стакана сливок или молока, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

123. Суп-пюре по-японски. Приготовить картофельное пюре и белый соус, разведенный бульоном до консистенции супа. Суп заправить кипячеными сливками и сливочным маслом. Подать с гренками, поджаренными на масле.

8 ст. ложек картофельного пюре, 1 л белого соуса, 2 стакана бульона, $^{1}/_{2}$ стакана сливок, 50 г хлеба, 2 ст. ложки масла, соль.

124. Суп картофельный с рыбой по-домашнему. Морковь, шинкованную соломкой, сварить в подсоленной воде до полуготовности, затем положить мелко нарезанный картофель и репчатый лук. Суп довести до кипения, положить обработанную рыбу, специи, соль и варить до готовности.

6 шт. картофеля, 250 г трески или морского окуня, 1 морковь, 1 луковица, специи, соль.

125. Жур-заливайка (польская кухня). Картофель очистить, нарезать ломтиками, отварить и размять. Лук нарезать и отварить. В полученный отвар добавить молочную сыворотку

картофель, довести до кипения, добавить соль, перец, тмин и поджаренную кубиками свинину.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 2 стакана молочной сыворотки, 50 г свинины, перец, тмин, соль.

126. Суп картофельный с пельменями из кальмара. Сварить рыбный бульон. На топленом масле обжарить репчатый лук и морковь с томатом-пастой. В готовый процеженный рыбный бульон положить картофель, жареный репчатый лук, морковь, томат-пасту, петрушку и варить на слабом огне. Отдельно в подсоленной воде сварить пельмени из кальмара. Перед подачей на стол в тарелку с супом положить готовые пельмени и посыпать зеленью.

Тесто для пельменей готовят обычным способом (см. рецепт № 82). Для приготовления фарша кальмар почистить, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, заправить перцем и солью.

6—7 шт. картофеля, 300 г кальмара, $1^1/_2$ л воды, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ч. ложки томата-пасты, 2 ст. ложки масла, 1 стакан муки, 1 яйцо, перец, петрушка, соль.

127. Суп картофельный с полярной тресочкой. Рыбу почистить, снять с нее кожу и помыть. Кости, голову без жабр, зачистки сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, специи, залить водой и сварить. Лук и морковь обжарить на топленом масле.

В готовый процеженный бульон положить обжаренный лук и морковь, коренья и варить на слабом огне. Затем добавить картофель. Когда картофель сварится до полуготовности, в бульон положить нарезанное филе рыбы и варить до готовности.

Перед подачей на стол суп посыпать зеленью.

6—7 шт. картофеля, 500 г рыбы, $1^1/_2$ л воды, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки масла, специи, зелень, соль.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Из картофеля можно приготовить большое количество разнообразных вторых блюд, отличающихся высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью. Они входят в состав завтрака, обеда и ужина. В зависимости от тепловой обработки вторые блюда из картофеля можно разделить на группы: картофель отварной; картофель тушеный; картофель запеченный; картофель жареный. К блюдам из картофеля хорошо подать соусы, особенно для тушеных и запеченных. Благодаря соусу блюдо становится более сочным, приобретает приятный вкус.

Картофель отварной

128. Картофель отварной с маслом и зеленью. Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. Как только вода закипит, положить соль и продолжать варку еще 20 минут, пока картофель не станет мягким. Затем слить воду и картофель отсушить на слабом огне. В кастрюлю положить масло, мелко нарубленную зелень и перемешать. Отдельно можно подать молоко, сметану или творог.

10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.

129. Картофель отварной с бобами. Картофель в мундире очистить, нарезать ломтиками, перемешать с консервированными соевыми бобами, нарезанным, обжаренным репчатым луком и прогреть все вместе на огне. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа.

8 шт. картофеля, 300 г вареных соевых бобов, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, зелень, соль.

130. Картофель с зеленым соусом (немецкая кухня). Очищенный картофель отварить. Отдельно приготовить зеленый соус: мелко изрубить зелень петрушки, укропа, эстрагона, сельдерея, залить йогуртом, смешанным со сметаной или майонезом, добавить протертые яйца, сваренные вкрутую. Соус приправить солью, горчицей, перцем, охладить и подать к горячему картофелю.

8 шт. картофеля, 2 стакана йогурта, 1/2 стакана сметаны или майонеза, 4 яйца, горчица, перец, зелень, соль.

131. Картофель в молоке. Очищенный картофель нарезать кубиками и положить в кастрюлю с утолщенным дном. Залить горячей водой, довести до кипения, после чего воду слить, а картофель залить горячим молоком, посолить и варить до готовности. Картофель заправить сливочным маслом, подать к столу, посыпав рубленой зеленью.

8 шт. картофеля, 1 стакан молока, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.

132. Картофель молодой в сметане. Молодой картофель очистить, промыть и сварить в подсоленной воде. Воду слить, положить сметану, сливочное масло и, встряхивая, перемешать. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

10—12 шт. картофеля, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла, зелень, соль.

133. Картофель отварной в соусе из сметаны с горчицей. Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, остудить, нар-

зать кружочками. Нашинкованный лук, столовую горчицу и сметану растереть, немного посолить и полученным соусом залить картофель.

10 шт. картофеля, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка горчицы, соль.

134. Картофель с томатом по-венгерски. Картофель промыть, очистить, нарезать на большие дольки и сварить в подсоленной воде. Слить воду, налить томатный соус и прокипятить. Перед подачей на стол можно добавить сметану.

10 шт. картофеля, $1^1/_2$ стакана томатного соуса, соль.

135. Картофель молодой с брынзой. Очищенный картофель положить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить и варить при слабом кипении. Затем воду слить, а картофель отсушить. Готовый картофель положить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом, сверху посыпать тертой брынзой, рубленой зеленью петрушки или укропа.

Отдельно можно подать кефир или простоквашу.

10—12 шт. картофеля, 4 ст. ложки тертой брынзы, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.

136. Картофель, сваренный на пару. В кастрюлю со вставной сеткой влить 3—4 стакана воды, положить очищенный целый или разрезанный на дольки картофель, посолить и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, убавить огонь и продолжать варку при слабом кипении примерно 25—30 минут. Готовый картофель подать к столу с маслом или сметаной.

Картофель, сваренный на пару, рекомендуется для приготовления картофельного пюре и котлет.

10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла или $^3/_4$ стакана сметаны, соль.

137. Картофель с луком и грибами. Очищенный картофель сварить обычным способом. Грибы свежие отварить до полуготовности, нарезать ломтиками и обжарить. Добавить отдельно поджаренный лук и все перемешать. При подаче на стол в картофель положить жареные грибы с луком и полить маслом.

9 шт. картофеля, $1^1/_2$ луковицы, 400 г грибов, 4 ст. ложки масла, соль.

138. Картофель с соусом из сельди. Картофель сварить. Отдельно приготовить соус из сельди: филе сельди мелко нарубить вместе с луком, смешать с майонезом или сметаной, для остроты можно добавить горчицу. Отварной картофель полить маслом, посыпать нарубленной зеленью петрушки или укропа. Отдельно подать соус.

8 шт. картофеля, 2 сельди, 1 луковица, $^1/_2$ стакана сметаны или майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 4 ст. ложки масла, зелень, соль.

139. Картофель протертый с жареным луком. Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, размять или протереть через сито, положить в него жаренный на растительном масле лук и перемешать. Это блюдо можно подавать со свежими, солеными или маринованными овощами.

8 шт. картофеля, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, соль.

140. Картофельное пюре. Картофель сварить, отсушить и протереть. Добавить масло, посолить и, помешивая, постепенно влить горячее молоко. Картофельное пюре подать как самостоятельное блюдо или гарнир.

10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, соль.

141. Картофельное пюре разноцветное (польская кухня). Очищенный картофель залить подсоленной кипящей водой, сварить, накрыв крышкой. Затем воду слить, картофель размять деревянным пестиком, добавить горячее молоко, масло и взбить до образования пышной массы. Полученное пюре разделить на 3 части: одну — соединить и растереть с желтком, вторую — со сваренным, отсушенным и протертым сквозь сито шпинатом или выжатым соком шпината, третью — подкрасить томатом. Каждую порцию уложить в салатник трехцветной пирамидкой, украсив листочками зеленого салата. Сверху полить маслом. Пюре можно подать к мясу или как отдельное блюдо.

10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, 200 г шпината, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки томата, зеленый салат, соль.

142. Картофель с маслом и рублеными яйцами. Очищенный картофель сварить и нарезать кубиками. Смешать с мелко нарубленными яйцами, сваренными вкрутую, полить растопленным сливочным маслом, можно добавить сливки. Сверху посыпать нарезанной зеленью укропа или петрушки.

8 шт. картофеля, 3—4 яйца, 5 ст. ложек масла, 2 ст. ложки сливок, зелень, соль.

143. «Небеса и земля» (немецкая кухня). Приготовить картофельное пюре, яблоки отварить и протереть сквозь сито, после чего их соединить и хорошо выбить. Приправить солью и сахаром. Кубики шпика растопить, обжарить в образовавшемся жире кольца лука и кровяную колбасу. Подать к столу вместе с приготовленной из картофеля и яблок массой.

10 шт. картофеля, 10 яблок (лучше кислых), 500 г кровяной колбасы, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки шпика, сахар, соль.

144. Картофель со сметаной и луком (польская кухня). Очищенный картофель отварить и отсушить. Лук, нарезанный кольцами, смешать со сметаной, добавить соль, перец, сахар

по вкусу, дать настоятьс[illegible] подать к отварному горячему картофелю. [illegible]ее слить, а[illegible]

8 шт. картофеля, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, сахар, перец, соль.

145. Пюре картофельно-луковое (французская кухня). Картофель и лук очистить, отварить в небольшом количестве воды. Воду слить, картофель и лук протереть, добавить горячее молоко, масло, яичные желтки и взбить. Заправить солью, перцем и молотым мускатным орехом. Подать в горячем виде.

6 шт. картофеля, 6 луковиц, 1 стакан молока, 2—3 ст. ложки масла, 3 яйца, перец, мускатный орех, соль.

146. Картофель в белом соусе с луком (французская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать дольками. Отдельно приготовить на мясном бульоне густой соус: лук нарезать некрупными кольцами, слегка обжарить на масле, добавить муку, развести мясным бульоном и прокипятить.

Картофель залить соусом, добавить соль, перец по вкусу и проварить 10 минут. При подаче на стол картофель посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

6 шт. картофеля, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки масла, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка муки, перец, зелень петрушки, соль.

147. Пюре из картофеля и бобовых. Фасоль, горох, бобы перебрать, промыть, замочить и отварить. Сразу же после варки, не давая остыть, смешать с отварным картофелем, добавить горячее молоко. Подать с жиром, посыпать зеленью.

4 шт. картофеля, 300 г бобовых, 1 стакан молока, 3 ст. ложки маргарина, зелень, соль.

148. Картофель со свиным салом (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, почистить и нарезать ломтиками. Мелко нарубленный лук поджарить на растительном масле. Когда лук подрумянится, положить нарезанное кубиками свиное сало-шпик и, помешивая, жарить. Затем добавить муку и томат-пюре. Через 10—15 минут в полученный соус положить картофель и проварить его еще 10 минут.

5 шт. картофеля, 100 г копченого сала, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

149. Картофель с маслинами (румынская кухня). Очищенный и промытый картофель нарезать на четыре части. Маслины вымочить в теплой воде в течение 2 часов. Отдельно поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук и муку вместе с рубленой зеленью. Добавить томат-пюре и влить немного воды. В этом соусе тушить картофель вместе с маслинами.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 100 г маслин, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, зелень, соль.

150. Картофель к[illegible]**тертый с жаре**[illegible]**кая кухня).** Мелко нарезанный лук поджарить, [illegible]енной муку, красный молотый перец и развести стаканом кипящей воды. В эту смесь положить очищенный картофель, разрезанный на крупные ломтики, варить 20 минут, добавить соль, уксус, сметану, мелко нарезанную зелень и прокипятить.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 ч. ложка уксуса, перец, зелень, соль.

151. Яхние из картофеля (румынская кухня). Муку поджарить на растительном масле и смешать с мелко нарезанным репчатым луком. Когда лук подрумянится, положить нарезанный картофель. Все это развести кипящей водой в таком количестве, чтобы она покрыла картофель. Добавить сельдерей, красный молотый перец, сахар, соль, лавровый лист и варить, пока картофель не станет мягким. В конце варки добавить томат-пюре. Готовое блюдо сверху посыпать мелко нарезанной зеленью и оставить на слабом огне, пока не выкипит жидкость. Подать к столу в теплом или холодном виде.

5 шт. картофеля, 2 луковицы, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 корень сельдерея, перец, сахар, лавровый лист, зелень, соль

152. Картофельное пюре с майонезом (румынская кухня). Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, посолить. В майонез добавить горчицу и молотый красный перец, хорошо размешать с картофельной массой и натертой луковицей, пока вся смесь не превратится в однородную массу. Готовое блюдо украсить маслинами.

5 шт. картофеля, 1 луковица, 1/2 ст. ложки горчицы, 1/2 стакана майонеза, 4 маслины, перец, соль.

153. Пюре из картофеля с кольраби (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре и очистить. Кольраби очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками и варить 15 минут в подсоленной воде. Дать стечь воде, после чего кольраби протереть вместе с вареным картофелем. Полученное пюре положить в кастрюлю, поставить на огонь и взбить вместе с горячим молоком, вливая его постепенно, по одной ложке. Добавить сливочное масло.

Можно подать как самостоятельное блюдо и в виде гарнира.

6—7 шт. картофеля, 4 шт. кольраби, 3 ст. ложки масла, 3/4 стакана молока, соль.

154. Картофель с маком (украинская кухня). Мак промыть, положить в кастрюлю, залить крутым кипятком и накрыть по

150. Картофель к… **протертый с жаре**…кая кухня). Мелко наре-
занный лук поджарить, …оденной … муку, красный молотый перец и развести стаканом кипящей воды. В эту смесь положить очищенный картофель, разрезанный на крупные ломтики, варить 20 минут, добавить соль, уксус, сметану, мелко нарезанную зелень и прокипятить.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 ч. ложка уксуса, перец, зелень, соль.

151. Яхние из картофеля (румынская кухня). Муку поджарить на растительном масле и смешать с мелко нарезанным репчатым луком. Когда лук подрумянится, положить нарезанный картофель. Все это развести кипящей водой в таком количестве, чтобы она покрыла картофель. Добавить сельдерей, красный молотый перец, сахар, соль, лавровый лист и варить, пока картофель не станет мягким. В конце варки добавить томат-пюре. Готовое блюдо сверху посыпать мелко нарезанной зеленью и оставить … ом огне, пока не выкипит жидкость. Подать к столу в … и холодном виде.

5 шт. картофеля, … 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка томата-пюре … перец, … ст. ложка муки, 1 корень сельдерея … ль.

152. …
варе… и (румынская кухня). От…
сору… ить, пропустить через мя…
крас… вить горчицу и молоты…
нат… картофельной массой …
… е превратится в однород…
… маслинами.

… *и горчицы, ½ стакана мас…*

… (румынская кухня). Кар…
… ь. Кольраби очистить, про…
… и варить 15 минут в под…
… ле чего кольраби протерет…
… лученное пюре положить …
… ить вместе с горячим моло…
… ой ложке. Добавить сливоч…

… льное блюдо и в виде гар…

… *асла, ⅓ стакана …*

… ня). Мак промыт…
… тком и накрыть …

лотном. Ког…
ке или проп…
Картофел…
тереть через…
кастрюлю, д…
рывно помещ…
и прогреть н…

10 шт. картоф… молока, соль.

155. Шкубан…
щенный и про…
ком и варить …
в массе неско…
мерно полови…
выдерживать …
картофель тш…
крутой массы …
уложить на та…
посыпать саха…
рогом.

8 шт. картофеля… ложка мака, 1 с…

156. Картофел…
шать с маслом, …
тертым луком, …
ный в кожуре, …
лученным горя…

10 шт. картофеля… кана молока, ½ … ковица, перец, со…

157. Манты с ка…
тесто и оставит…
мокрым полотен…
стенции, раската…
большие кусочки…
жочки диаметром…
Для приготов…
кими кубиками, …
перец и соль. Фа…
теста, края котор…
ние 30—40 минут…
или маслом.

Для теста: 1½ ст… соль.
Для фарша: 8 шт. … перец, соль.

лотном. Когда вода остынет, ее слить, а мак растереть в ступке или пропустить через мясорубку несколько раз.

Картофель, очищенный и промытый, отварить, горячим протереть через сито или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить протертый мак, сливочное масло. Непрерывно помешивая, влить постепенно горячее кипяченое молоко и прогреть на огне несколько минут. Подать горячим.

10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки мака, $^3/_4$ стакана молока, соль.

155. Шкубанки из картофеля (чехословацкая кухня). Очищенный и промытый картофель крупно нарезать, залить кипятком и варить до полуготовности. Слив воду, растереть; сделать в массе несколько углублений, засыпать их мукой и влить примерно половину слитой воды. Кастрюлю накрыть крышкой и выдерживать на слабом огне 15—20 минут. Затем воду слить, картофель тщательно размешать и посолить. Из полученной крутой массы вырезать круглой ложкой шкубанки (крокеты), уложить на тарелку и полить растопленным салом. При подаче посыпать сахаром и толченым маком или тертым сыром, творогом.

8 шт. картофеля, $^3/_4$ стакана муки, 4 ст. ложки свиного сала, 1 ст. ложка мака, 1 ст. ложка сахара, соль.

156. Картофель по-перуански. Плавленый сыр растопить, смешать с маслом, молоком и сливками, подогреть и заправить натертым луком, перцем и лимонным соком. Картофель, отваренный в кожуре, очистить, разрезать на четвертинки и залить полученным горячим соусом. Отдельно подать зеленый салат.

10 шт. картофеля, 300 г плавленого сыра, 2 ст. ложки масла, $^3/_4$ стакана молока, $^1/_2$ стакана сливок, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 луковица, перец, соль.

157. Манты с картофелем (казахская кухня). Замесить крутое тесто и оставить его на 30—40 минут для расстойки, накрыв мокрым полотенцем. Затем домесить до однородной консистенции, раскатать тонкими жгутиками, разрезать их на небольшие кусочки весом 20 г, которые раскатать в тонкие кружочки диаметром 10 см.

Для приготовления фарша сырой картофель нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанное сало, сырой лук, перец и соль. Фарш положить на середину каждого кружочка теста, края которого защипать. Манты варить на пару в течение 30—40 минут. При подаче на стол можно полить сметаной или маслом.

Для теста: $1^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ стакана воды, 2 ст. ложки масла, соль.

Для фарша: 8 шт. картофеля, 100—150 г свиного сала, 3 луковицы, перец, соль.

158. Вареники картофельные с потрохами птицы (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Смешать с яйцом, мукой и мешать, пока не получится мягкое тесто, которое отстает от руки.

Приготовить начинку. Для этого гусиные, утиные или куриные потроха пропустить через мясорубку. Манную крупу поджарить, помешивая, в кастрюле на слабом огне, чтобы она не пригорела. Когда подрумянится, влить тонкой струйкой кипящую подсоленную воду в таком количестве, чтобы получилась густая каша, после чего охладить и смешать ее с потрохами и перцем.

На доске, посыпанной мукой, из картофельного теста раскатать пласт толщиной полсантиметра. Стаканом вырезать кружочки, посередине которых положить начинку, соединить края теста и защипать. После этого вареники опустить в подсоленную горячую воду и варить до готовности.

Вареники можно начинить также тушеной капустой, пловом из риса с жареным луком, рубленой печенкой и т. д.

5 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 стакана муки.
Для фарша: 1/2 стакана манной крупы, 100 г потрохов птицы, перец, соль.

159. Виртиняй по-литовски. Очищенный и вымытый картофель натереть, слить воду, добавить мелко нарезанный шпик, поджаренный на масле лук, пряности, перец, все хорошо перемешать. Можно немного потушить на сковороде. Тесто замесить из муки, яиц и теплой воды, раскатать пласт толщиной 2 мм, вырезать кружочки и положить на них приготовленный фарш. Края тщательно защипать, так как эти вареники нужно дольше варить. Поджарить на сковороде шпик, добавить сметану и полить им готовые вареники.

8 шт. картофеля, 100 г шпика, 1 луковица, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка масла, пряности, перец, соль.

160. Вареники с картофелем. Из просеянной муки, яиц и теплой воды замесить крутое тесто и оставить его на 30—40 минут. Подготовить фарш: очищенный картофель отварить, протереть горячим, посолить и смешать с поджаренным луком. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. Край раскатанного пласта (5—6 см) смазать яйцом, разведенным небольшим количеством воды. Положить рядами шарики из фарша на расстоянии 3—4 см один от другого. Затем край смазанной полосы теста приподнять, накрыть им фарш, после чего вырезать вареники специальной формочкой. В кипящую подсоленную воду опустить приготовленные вареники. Готовые вареники всплывают на поверхность воды.

При подаче на стол вареники полить маслом или сметаной.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, $^1/_4$ стакана воды, соль.
Для фарша: 5 шт. картофеля, $1^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка масла.
Для поливки: 2 ст. ложки масла или $^1/_2$ стакана сметаны.

161. Вареники с картофелем и творогом. Сваренный картофель истолочь, перемешать с творогом и поджаренным на масле луком, добавив по вкусу соль и перец. Манную крупу замочить в холодной воде для набухания. Добавить яйца, соль, муку, тщательно перемешать и приготовить тесто. Раскатать его в тонкий пласт и нарезать на квадратики. На каждый квадратик положить фарш из картофеля, соединить противоположные концы, чтобы получились треугольники, и защипать. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, проварить в течение 5—7 минут, переложить на дуршлаг, облить горячей водой и дать ей стечь. Вареники выложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом. Отдельно подать сметану.

Для фарша: 5 шт. картофеля, 250 г творога, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, соль.
Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки манной крупы, $^1/_2$ стакана воды, соль.
Для поливки: 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны.

162. Кнели картофельные с брынзой (польская кухня). Картофель сварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку и положить на доску, посыпанную мукой. Добавить просеянную муку, яйцо, соль и замесить тесто. Брынзу тщательно растереть. Тесто разделить на части, сделать валики толщиной 3 см и нарезать на кусочки, придавая им форму небольших кружков. На середину каждого кружочка положить ложечку растертой брынзы, а края защипать. Кнели опустить в кипящую подсоленную воду на 5—7 минут, затем переложить на дуршлаг и облить горячей водой. Готовые кнели выложить на блюдо, полить сливочным маслом, смешанным с подрумяненными сухарями, или растопленным салом со шкварками.

Вместо брынзы для начинки можно взять растертый с желтками и подсоленный творог.

10 шт. картофеля, 200 г брынзы, 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

163. Кнели картофельные с грибами (польская кухня). Свежие грибы промыть, очистить, тонко нашинковать и сварить в небольшом количестве воды. Очистить лук, нарезать кружочками и поджарить до светло-золотистого цвета.

Замочить белый хлеб в воде или молоке, отжать. Отваренные грибы (без жидкости), репчатый лук и отжатый белый хлеб пропустить через мясорубку, растереть, добавить соль и перец. Если начинка слишком жидкая, прибавить панировочные сухари. Приготовить картофельное тесто, как указано в предыдущем рецепте, и сделать кнели с грибной начинкой.

Кнели сварить, переложить на дуршлаг, облить горячей водой и дать ей стечь. Кнели выложить на блюдо, полить маслом, смешанным с подрумяненными сухарями, или салом со шкварками.

10 шт. картофеля, 300—400 г грибов, 2 стакана муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 луковица, 300 г белого хлеба, перец, соль.

164. Картофельные фрикадельки с мясом. Картофель отварить и истолочь. Затем добавить муку, яйца, посолить и хорошо перемешать. Полученное тесто разделать на фрикадельки и начинить их фаршем.

Для приготовления фарша вареное мясо пропустить через мясорубку, слегка обжарить в масле, добавить спассерованный лук, перец, соль и размешать. Фрикадельки опустить в кипящую подсоленную воду, отварить, а затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Готовые фрикадельки можно полить маслом, томатным или сметанным соусом.

10 шт. картофеля, 3/4 стакана муки, 2 яйца, перец, 1 стакан соуса, соль.
Для фарша: 300 г вареного мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

165. Картофельные колбаски с соусом (румынская кухня). Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Всыпать муку и замесить крутое тесто, добавив соль и перец. Разделить на маленькие колбаски и отварить в подсоленной воде. Одновременно с этим приготовить соус: поджарить в небольшом количестве топленого сала мелко нарезанную луковицу, добавить соль, томат-пюре, немного воды и варить до тех пор, пока лук не станет мягким. Подготовленным соусом полить колбаски, сверху посыпать тертым сыром и подать горячими.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 ч. ложка топленого сала, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка тертого сыра, перец, соль.

166. Кнедлики-роглики (чехословацкая кухня). Сваренный картофель охладить, растереть, добавить муку, крахмал, яйца, тертый мускатный орех и перемешать. Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной полсантиметра, нарезать полосками шириной 8 и длиной 5 см, сверху покрыть ровным слоем фарша. Каждую полоску скатать в ролик и закрепить концы. Кнедлики опустить в подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 20 минут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и выложить на блюдо. Панировочные сухари подрумянить в масле и посыпать ими кнедлики.

В качестве фарша можно использовать мясо или грибы. Для приготовления мясного фарша говядину или нежирную свинину пропустить через мясорубку и слегка обжарить. Затем добавить мелко нарубленный репчатый лук и снова обжарить. Для грибного фарша можно употребить белые сушеные грибы, замочив их предварительно на 2—3 часа в воде. Грибы промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить с репчатым луком.

8 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана крахмала, 2 яйца, мускатный орех, 2 ст. ложки панировочных сухарей, масло, соль.
Для мясного фарша: 250 г мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, соль.
Для грибного фарша: 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, соль.

167. Пористые клецки (австрийская кухня). Картофель очистить, натереть на терке, отжать и залить кипящим молоком. Свежие грибы отварить, мелко нарезать, обжарить, добавить мелко нарубленную зелень петрушки, посолить и перемешать с натертым картофелем. Из полученного теста сделать клецки и опустить их в кипящую подсоленную воду на 5—7 минут. Затем клецки переложить на дуршлаг, чтобы стекла вода, и подать с острым тертым сыром или с жареным салом (шпик).

8 шт. картофеля, 1/2 стакана молока, 500 г грибов, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль.

168. Картофель с вином. Приготовить соус: положить в кастрюлю с толстым дном масло топленое, перец, соль, рубленую петрушку, лук, муку. Все поджарить, залить бульоном, вином и проварить до густоты. Отдельно сварить картофель, нарезать его ломтиками и залить соусом.

6 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сухого вина, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец, соль.

169. Картофель, фаршированный овощами (диетический). Очищенные и вымытые овощи (морковь, сельдерей, цветная капуста) мелко нарезать, смешать с растительным маслом, солью, нарубленной зеленью петрушки и тушить. Клубни картофеля очистить, промыть, вынуть сердцевину, заполнить отверстие фаршем из овощей и варить до готовности в овощном отваре, добавив томатный сок.

8 шт. картофеля, 1 морковь, 100 г сельдерея, 200 г цветной капусты, 1 л овощного отвара, 2—3 ст. ложки масла, 1 стакан томатного сока, зелень петрушки, соль.

170. Картофельные клецки с манной крупой (немецкая кухня). Картофель очистить, натереть на терке и отжать. Отжатый картофель положить в миску, смешать с манной кашей, сварен-

ной на молоке, и замесить тесто. Из теста приготовить лепешки, на середину каждой положить начинку из белого поджаренного хлеба. Сделать клецки, отварить и подать с соусом — грибным, томатным или сметанным.

6 шт. картофеля, 1/2 стакана манной крупы, 1/2 л молока, 2 ст. ложки масла, 3 ломтика батона, 1 стакан соуса, соль.

171. Картофельные шарики. Крупные круглые картофелины очистить от кожуры. Вынуть из них круглой ложечкой шарики, залить их кипящей подсоленной водой, немного поварить на слабом огне, чтобы не разварились. Шарики отцедить, подсушить и подать к столу с маслом и мелко нарубленной зеленью. Шарики используют для украшения блюда, а также подают к мясу с гарниром из овощей.

10 шт. картофеля, 1 ч. ложка масла, зелень, соль.

172. Картофель с ткемали (грузинская кухня). Зелень петрушки, кинзы, укропа, зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать и перемешать. В кастрюлю налить топленое масло, положить крупные дольки картофеля, а сверху зелень и целые сырые ткемали (алычу), залить кипящей подсоленной водой, поставить на огонь и варить до готовности.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана масла, 1/2 стакана воды, 200 г ткемали (алычи), 3 дольки чеснока, зелень, соль.

173. Картофель с баклажанами и сливами (румынская кухня). Баклажаны обдать кипятком, нарезать кружочками, положить под пресс, чтобы стекла вода. Затем посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле. Картофель очистить, нарезать кружочками и обжарить до золотистого цвета с двух сторон. Сушеные сливы перебрать и промыть, меняя воду несколько раз. Все овощи положить в кастрюлю, полить красным соусом, добавить зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перемешать и дать прокипеть в течение 1—2 минут.

8 шт. картофеля, 4 шт. баклажанов, 2 ст. ложки красного соуса, 1 стакан сушеных слив, зелень петрушки и укропа, сахар, 3 ст. ложки масла, перец, соль.

174. Стрепачки (чехословацкая кухня). Картофель сварить, истолочь, смешать с мукой, яичными желтками, жиром и посолить. Из теста сформовать галушки и сварить в подсоленной воде. Растопить нарезанное кубиками сало, вынуть шкварки. Отваренные галушки слегка поджарить на растопленном сале, смешать с тертым сыром (брынзой), добавить шкварки.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки свиного жира, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек тертого сыра, 100 г сала, соль.

175. Гуляш «фальшивый» (венгерская кухня). Нарезанный кубиками картофель сырым или слегка обжаренным погрузить в кипящую воду и дать закипеть. Затем положить паприку, пассерованный с томатом-пюре мелко нарубленный лук и варить. В конце варки гуляш заправить разведенной мучной пассеровкой.

8 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 4 г паприки, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

176. Картофельные шарики по-чувашски. Сырой картофель очистить, промыть, быстро натереть (чтобы не потемнел) на терке и слегка отжать сок. Всыпать просеянную пшеничную муку, положить яйца, соль и тщательно размешать. Полученную массу разделать на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Для приготовления фарша свиное сало или шпик нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанный репчатый лук, черный молотый перец, соль и тщательно перемешать. Края лепешек завернуть так, чтобы получились шарики. Варить в подсоленной воде с лавровым листом в течение 15—20 минут. Готовые изделия переложить на сито, дать стечь воде, после чего поджарить на масле или подрумянить в духовке.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г свиного сала, 2—3 луковицы, 2—3 ст. ложки масла, специи, соль.

177. Кныдли (украинская кухня). Сырой очищенный картофель измельчить на мелкой терке, сок слить, добавить муку, яйцо, соль и замесить крутое тесто, как для вареников. Из теста сформовать шарики, зафаршировав каждый из них сливой (без косточки), обкатав предварительно ее в сахаре. Кныдли отварить в подсоленной воде. При подаче полить растопленным маслом.

8 шт. картофеля, 8 ст. ложек муки, 1 яйцо, 200 г слив, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки масла, соль.

178. Картофельные клецки по-немецки. Картофель очистить, промыть, натереть на терке и отжать. Отжатый картофель переложить в миску, разрыхлить, посыпать солью. Приготовить гренки: ломтики белого хлеба нарезать на кубики и обжарить. Вскипятить молоко и сварить в нем манную крупу, которую затем смешать с картофельной массой. Руки смочить в холодной воде и замесить тесто. Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске.

Сформовать клецки, заполнив их поджаренными гренками, и варить их в подсоленной воде в течение 15—20 минут.

Клецки можно подать как самостоятельное блюдо и как гарнир к любому жареному мясному блюду и с любым соусом.

5 шт. картофеля, 1 стакан манной крупы, 2 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки маргарина, 4 стакана молока, соль.

179. Цепелинай с мясом (литовская кухня). Сырой очищенный картофель натереть на терке. Столько же картофеля отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку, все смешать и разделать в форме лепешек. Приготовить фарш из вареного мяса и поджаренного лука, разложить на лепешки, свернуть пирожками и варить в подсоленной воде до готовности.

Подавать с жареным шпиком.

10 шт. картофеля, 320 г мяса, 1 луковица, 100 г шпика, соль.

180. Клецки из тертого картофеля с крупой. Сырой очищенный картофель натереть на терке, отжать воду, добавить приготовленную кашу из ячневой крупы, соль, замесить и сделать круглые клецки. Варить 20—30 минут в подсоленной воде. При подаче к столу полить салом с поджаренным на нем луком или растопленным маслом со сметаной. Вареные клецки можно нарезать ломтиками и поджарить на жире.

10 шт. картофеля, 1 стакан ячневой крупы, 75 г шпика, 1 луковица, соль.

181. Каурма из картофеля (грузинская кухня). Репчатый лук нашинковать, положить в кастрюлю и хорошо потушить с маслом. Затем добавить очищенный, промытый и нарезанный дольками картофель и залить водой так, чтобы она покрыла картофель, затем поставить варить. Во время варки добавить соль и мелко нарезанную зелень кинзы. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и, доведя яйца до готовности, снять кастрюлю с огня.

8 шт. картофеля, 3 луковицы, 3 яйца, 4 ст. ложки масла, зелень кинзы, соль.

182. Фитка (польская кухня). Овощи очистить, промыть, мелко нарезать и отварить. К концу варки добавить очищенный и мелко нарезанный картофель, соль. Часть отвара слить, а картофель и овощи протереть, добавить муку, немного отвара и довести до кипения. При подаче заправить шкварками из свинины или поджаренной ветчины.

10 шт. картофеля, 2 моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2—3 ст. ложки муки, 50 г свинины или ветчины, соль.

183. Лазанки из картофеля (польская кухня). Картофель отварить, охладить, пропустить через мясорубку вместе с творо-

гом. Все перемешать, добавить яйца и столько муки, чтобы замесить тесто средней твердости, из которого приготовить шарики и отварить в подсоленной воде. При подаче полить топленым маслом.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 500 г творога, 2 ст. ложки масла, мука, соль.

Картофель тушеный

184. Картофель с фасолью. Сварить очищенный картофель и отдельно фасоль. Сваренный картофель нарезать ломтиками, поджарить и смешать с фасолью, добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, после чего еще раз перемешать. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

6 шт. картофеля, 1 стакан фасоли, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

185. Картофель тушеный по-французски. Шпик нарезать кусочками и поджарить с луком. Очистить и мелко нарезать картофель, прибавить дольку толченого чеснока, перец и тмин. Все это выложить в кастрюлю, залить сметаной и бульоном, тушить до готовности.

10 шт. картофеля, 150 г шпика, 2 луковицы, по 1/2 стакана сметаны и бульона, 1 ч. ложка тмина, 1 долька чеснока, перец, соль.

186. Картофель, тушенный с субпродуктами. Сердце и легкое сварить в подсоленной воде с луком и морковью, вынуть и разрезать на кусочки, поджарить с луком, после чего положить их в тот же бульон с нарезанным сырым картофелем и тушить в закрытой посуде. К концу тушения добавить немного уксуса и обжаренные крошки черного хлеба.

8 шт. картофеля, 1 легкое, 1 сердце, 1 морковь, 2 луковицы, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки крошек хлеба, соль.

187. Аджапсандали (грузинская кухня). Нарезанный дольками картофель положить в кастрюлю, добавить мелко нарубленный репчатый лук и тушить на топленом масле. В отдельной кастрюле стушить на масле нарезанные кружочками баклажаны, добавить чеснок, помидоры (без кожуры), немного воды и довести до готовности. Затем положить измельченную зелень петрушки, сельдерея, кинзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты и, дав покипеть 2 минуты, все переложить в кастрюлю с картофелем.

6 шт. картофеля, 500 г баклажанов, 2 луковицы, 5 долек чеснока, 1/2 стакана масла, 3 помидора, зелень, соль.

188. Картофель, тушенный с кабачками. Картофель очистить, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и положить в сотейник. Кабачки очистить, разрезать, удалить семена, промыть, нарезать дольками, поджарить на растительном масле и соединить с картофелем. Добавить поджаренный лук, соль, перец, влить томатный соус и тушить 10—15 минут. В конце тушения добавить тертый чеснок, зелень и тушить до готовности. Готовый картофель украсить дольками свежих помидоров, посыпать зеленью.

10 шт. картофеля, 2 кабачка, 2 луковицы, 2—3 дольки чеснока, 3 помидора, 2 стакана томатного соуса, 1/2 стакана масла, перец, зелень, соль.

189. Картофель, тушенный с кукурузой в красном соусе. Морковь, репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на масле. Смешать с картофелем, нарезанным кубиками, добавить сваренные зерна кукурузы, соус красный, лавровый лист, перец, соль. Тушить в кастрюле с закрытой крышкой на слабом огне до готовности. При подаче на стол можно посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

8—10 шт. картофеля, 1—2 моркови, 1 луковица, 100 г вареной кукурузы, 3—4 ст. ложки масла, 1/2 стакана красного соуса, специи, соль.

190. Картофель, тушенный с овощами. Сырой картофель нарезать крупными дольками, а морковь, репу, петрушку — средними. Все положить в кастрюлю, добавить спассерованный репчатый лук, перец, зелень петрушки, связанную в пучок, посолить по вкусу, залить бульоном так, чтобы он покрывал овощи, и тушить до готовности. Это блюдо будет гораздо вкуснее, если картофель и овощи перед тушением слегка обжарить.

10 шт. картофеля, 1 морковь, 1 репа, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 шт. петрушки, перец, соль.

191. Картофель, тушенный с овощами по-армянски. Картофель, баклажаны, лук, нарезанные кубиками, слегка обжарить в масле. Затем добавить нарезанный кусочками сладкий перец, посолить, прибавить воды и припустить под крышкой. За 5 минут до готовности добавить промытые нарезанные дольками помидоры.

Готовое блюдо полить соком, полученным при припускании овощей, и посыпать зеленью.

6 шт. картофеля, 400 г баклажанов, 4 помидора, 80 г сладкого перца, 1 луковица, 2—3 ст. ложки масла, зелень, соль.

192. Картофель тушеный по-венгерски. Картофель очистить и нарезать кружочками. Отдельно поджарить репчатый лук. Когда лук станет мягким, добавить молотый красный перец,

мат-пюре, смешать с картофелем, посолить, залить мясным бульоном и тушить в духовке до готовности.

При подаче на стол картофель полить растопленным маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

10 шт. картофеля, 3 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/2 ч. ложки красного перца, 4—5 ст. ложек масла, зелень, соль.

193. Картофель по-матросски (немецкая кухня). Нарезанный репчатый лук смешать с горчицей, а затем сварить в мясном бульоне. Добавить соль, перец, положить ломтики сваренного в кожуре и очищенного картофеля и тушить в течение 15 минут на слабом огне. Картофель подать с ливерной колбасой, нарезанной ломтиками.

8 шт. картофеля, 1 л мясного бульона, 4 луковицы, 4 ст. ложки горчицы, 200 г ливерной колбасы, перец, соль.

194. Картофель, тушенный с маслинами. Очищенный картофель нарезать на дольки. Мелко нарезанный лук и зелень спассеровать с мукой, добавить томатный сок (от 4—5 помидоров) или соус, несколько горошин перца, немного воды и в этом соусе тушить картофель с маслинами (предварительно замоченными на 1,5—2 часа в теплой воде, чтобы они не были очень солеными) до готовности.

8 шт. картофеля, 3—4 ст. ложки масла, 3 луковицы, 2 ст. ложки муки, 200 г маслин, 2 ст. ложки томатного соуса, перец, зелень, соль.

195. Картофель тушеный с рыбой. Картофель нарезать дольками, слегка обжарить. Спассеровать отдельно репчатый лук и морковь, залить белым соусом и тушить вместе с картофелем. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист. Филе рыбы нарезать кубиками, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Добавить немного белого соуса и тушить до готовности. При подаче на стол в тарелки положить картофель и кусочки тушеной рыбы. Блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

10 шт. картофеля, 200 г филе рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, лавровый лист, зелень, 4 ст. ложки белого соуса, перец, соль

196. Картофель тушеный с мясными фрикадельками. Говядину или свинину пропустить дважды через мясорубку. Добавить соль, перец, мелко нарезанный репчатый лук, спассерованную муку, немного воды или молока. Все тщательно перемешать. Подготовленную массу разделать на фрикадельки (шарики) весом по 10—12 г и слегка обжарить в масле. Переложить в кастрюлю, залив мясным бульоном, и варить при слабом кипе-

нии 15 минут. На бульоне, оставшемся после варки, приготовить жидкий белый соус. В отдельную кастрюлю положить картофель, нарезанный дольками, нашинкованные и поджаренные на масле морковь и лук, лавровый лист, перец, налить две трети количества белого соуса и тушить при слабом кипении до готовности. Оставшимся соусом залить фрикадельки и довести до кипения.

16 шт. картофеля, 3 стакана мясного бульона, 200 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка воды или молока, 2 стакана белого соуса, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, лавровый лист, перец, соль.

197. Картофель, тушенный с копченой грудинкой и черносливом. Картофель очистить и нарезать дольками. Копченую грудинку, нарезанную тонкими небольшими ломтиками, слегка поджарить. Отдельно спассеровать на свином сале репчатый лук. Все положить в кастрюлю, добавить чернослив (без косточек), бульон или воду, лавровый лист, несколько горошин перца, посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности.

8—10 шт. картофеля, 150 г грудинки, 10 шт. чернослива, 1—2 луковицы, 1 стакан бульона или воды, 50 г свиного сала, лавровый лист, перец, соль.

198. Картофель, фаршированный творогом и брынзой (румынская кухня). Сырой картофель очистить от кожуры, разрезать пополам в ширину и удалить сердцевину. Слегка срезать дно половинки, чтобы картофель мог стоять на противне. Приготовить фарш из творога, добавив брынзу, яйца, соль и муку. Нафаршировать половинки картофеля, разравнивая фарш ножом. Положить их в кастрюлю с разогретым маслом. Постепенно добавляя мясной бульон, тушить под крышкой, пока картофель не станет мягким. Перед подачей на стол в кастрюлю положить сметану.

8 шт. картофеля, 200 г творога и брынзы, 2 яйца, 1/2 ст. ложки брынзы, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 2—3 ст. ложки сметаны, соль.

199. Картофель, фаршированный солеными грибами. Картофель очистить, промыть, ножом вынуть сердцевину. Соленые грибы нарубить, добавить поджаренный репчатый лук, сметану, перемешать, а затем слегка обжарить. Этим фаршем наполнить подготовленные картофелины, положить их рядами в кастрюлю. Добавить лавровый лист, соль, зелень, сметану или сливки и в закрытой посуде тушить до готовности.

8 шт. картофеля, 200 г грибов, 3—4 ст. ложки масла, 1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

200. Картофель, тушенный с сельдью. Сельдь вымыть, вымочить в течение 3—4 часов в холодной воде, очистить от кожи и

костей, положить в кастрюлю, чередуя со слоями нарезанного картофеля, посыпать зеленью укропа, петрушки, залить сметаной и тушить до готовности картофеля.

10 шт. картофеля, 200 г сельди, 1 стакан сметаны, зелень, соль.

201. Картофель с колбасой и луком. Сырой картофель, вареную колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками. На сковороду с разогретым жиром положить слой картофеля, а сверху слой колбасы и лука. Посыпать солью и перцем, а затем снова положить слой картофеля. Сковороду закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Блюдо подать с квашеной капустой.

10 шт. картофеля, 3 луковицы, 400 г вареной колбасы, 200 г квашеной капусты, 4 ст. ложки жира, перец, соль.

202. Картофель, фаршированный рыбой. Отобрать одинаковые по величине клубни картофеля и вынуть из них сердцевину. Картофель обжарить в большом количестве жира до тех пор, пока на нем не появится румяная корочка, а затем наполнить фаршем из вареной рыбы, смешанной с пассерованным репчатым луком. Подготовленный картофель положить в сотейник, залить небольшим количеством рыбного бульона и тушить до готовности. Блюдо посыпать зеленью. Отдельно подать сметанный соус с томатом.

8 шт. картофеля, 200 г рыбы, $^1/_2$ стакана жира, 1 луковица, $1^1/_2$ стакана сметанного соуса с томатом, зелень, соль.

203. Картофель, фаршированный гречневой кашей (украинская кухня). Крупный картофель очистить, промыть, положить в горячую подсоленную воду, довести до кипения, вынуть из воды и вырезать сердцевину. Перебранную гречневую крупу слегка поджарить до светло-коричневого цвета, залить кипяченой подсоленной водой и сварить вязкую кашу, добавить в нее мелко нарезанный жареный лук, сырое яйцо, перец и перемешать. Подготовленной кашей нафаршировать картофель, сложить в кастрюлю, залить бульоном и тушить.

Подать с красным соусом и посыпать зеленью петрушки.

8 шт. картофеля, 2 ст. ложки гречневой крупы, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, $^3/_4$ стакана бульона, $^3/_4$ стакана красного соуса, перец, соль.

204. Картофель, фаршированный грибами (румынская кухня). Обработанные свежие грибы, репчатый лук, укроп и петрушку мелко нарезать и поджарить на масле в сковороде с крышкой. Добавить муку, все время помешивая, сметану, лимонный сок и соль.

Картофель промыть, очистить от кожуры и разрезать на две половины, в каждой вырезать сердцевину и зафаршировать

приготовленными заранее грибами. Уложить в кастрюлю с горячим сливочным маслом, слегка поджарить, после чего добавить немного воды и тушить до готовности.

8 шт. картофеля, 300 г грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, укроп, петрушка, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.

205. Картофель, фаршированный мозгами (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре до полуготовности. В холодном виде очистить и разрезать на две половины, в каждой вырезать сердцевину и зафаршировать мозгами.

Мозги, очищенные и вымытые, протушить в сливочном масле с небольшим количеством мелко нарубленной зелени петрушки и молотых сухарей.

Фаршированный картофель уложить в глубокую сковороду с небольшим количеством растительного масла и воды и поставить в духовку на 20 минут. В соус добавить немного сметаны.

8 шт. картофеля, 300 г говяжьих мозгов, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

206. Картофель, фаршированный ветчиной (румынская кухня). Картофель очистить, промыть и поставить варить целым. Варить до полуготовности и слить воду. С каждой картофелины срезать верхушку и осторожно вынуть сердцевину, часть которой смешать с рублеными яйцами и ветчиной, посолить. Этой смесью зафаршировать картофель и покрыть его срезанными верхушками, смазав их предварительно сырым белком. Картофель уложить в кастрюлю с растительным маслом, смешанным с водой, и поставить в духовку на 20 минут. Можно добавить томат-пюре.

8 шт. картофеля, 200 г ветчины, 3 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

207. Картофель, фаршированный сердцем и печенкой. Из очищенного картофеля вырезать сердцевину. Отварить в соленой воде сердце, печенку, пропустить их через мясорубку, добавить жареный лук, соль, перец, а затем все перемешать и нафаршировать картофелины, которые уложить в глубокий противень, полить растопленным жиром или маслом и поставить в духовку. Готовый картофель посыпать зеленью.

10 шт. картофеля, 100 г печенки, 200 г сердца, 1 луковица, 5 ст. ложек жира, перец, зелень, соль.

208. Картофель фаршированный по-чилийски. Вымытый и очищенный картофель отварить в соленой воде, откинуть, размять деревянным пестиком или деревянной ложкой, пока не остыл,

залить горячим молоком и вымешать до гладкости. Когда картофель начнет остывать, вбить яйца и перемешать еще раз.

Пропущенное через мясорубку сырое мясо или готовый сырой мясной фарш посолить и поперчить. Скатав картофельную массу колбасой, разрезать на равные куски. Каждый кусок размять руками в лепешку, положить на нее одну чайную ложку фарша и сделать небольшой пирожок, придав ему форму картофелины, обвалять в муке и зажарить в горячем жире. К этому картофелю хорошо подать зеленый салат.

10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 200 г мясного фарша, 3 ст. ложки муки, 5 ст. ложек жира, 2 яйца, соль.

209. Картофель, фаршированный луком. Крупный картофель очистить и испечь до полуготовности. Срезать верхушки, осторожно извлечь сердцевину картофеля и растереть, добавив соль, перец, поджаренный на масле репчатый лук. Нафаршировать массой клубни, сбрызнуть маслом и поставить на лист в духовку. Подавая на стол, можно полить сметанным соусом.

10 шт. картофеля, 4 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

210. Картофель, фаршированный горохом. Крупные картофелины очистить, осторожно удалить сердцевину, оставив стенки толщиной 1,5 см, срезать верхушки с обоих концов. Вымоченный в течение 7—8 часов горох отварить, заправить его маслом со спассерованным луком, посолить и начинить им картофель. Фаршированный картофель уложить в сотейник, залить водой, в которой варился горох, добавить масло, закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

10 шт. картофеля, 1 стакан гороха, 5—6 ст. ложек масла, 1 луковица, соль.

211. Картофель тушеный с майонезом. Очищенный картофель нарезать на 4—6 частей, обсушить салфеткой и обжарить на растительном масле до образования светло-коричневой корочки. Затем добавить очищенный, нарезанный кольцами репчатый лук, еще раз обжарить, залить горячей водой, посолить и тушить до готовности. Подать в горячем виде с майонезом.

12 шт. картофеля, $1^1/_2$ луковицы, 3 ст. ложки масла, 1 стакан майонеза, соль.

212. Картофельные фрикадельки в сметане. Очищенный и промытый картофель натереть на терке и сразу залить холодной водой. Через 2—4 часа картофель откинуть на сито, промыть проточной водой и отжать через марлю или салфетку. В отжатый картофель добавить воду (примерно столько же, сколько было сока), взбитое яйцо, соль и все тщательно выбить. Из полученной массы приготовить фрикадельки (шарики) и поджа-

рить их на сковороде до золотистого цвета. Готовые фрикадельки залить сметаной и тушить 20 минут.

8 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль.

213. Голубцы с тертым картофелем (польская кухня). Кочан капусты помыть, вырезать кочерыжку, отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем разделить на отдельные листья и слегка их отбить.

Приготовить фарш. Картофель натереть на мелкой терке, а лук репчатый — на крупной. Отдельно 2 луковицы мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета. Булку замочить в воде и отжать. Гречневую крупу отварить и пропустить через мясорубку вместе с оставшейся капустой. Все перемешать, добавить перец, соль. Фарш положить на листья и завернуть. Голубцы положить в кастрюлю, залить кипятком и тушить. Готовые голубцы полить сметанным соусом с томатом.

10 шт. картофеля, 1 кочан капусты, 4—5 луковиц, 400 г булки, 1 ст. ложка жира, 1 стакан гречневой крупы, перец, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль.

Картофель запеченный

214. Картофель молодой запеченный. Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде и отсушить. Затем переложить на сковороду, залить сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать мелко нарубленной зеленью и полить маслом.

10 шт. картофеля, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 ст. ложки масла, зелень, соль.

215. Картофель, запеченный с сыром. Картофель очистить, разрезать на тонкие ломтики, но не до конца. Глубокую сковороду смазать маслом, положить в нее картофель, сверху посыпать солью, перцем и на каждую картофелину положить кусочек масла, сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Печеный картофель можно подать с зеленым салатом.

8 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки тертого сыра, перец, соль.

216. Картофель с сыром. Очищенный картофель нарезать тонкими кружками, а сыр тонкими длинными брусочками, сложить в смазанную жиром кастрюлю, чередуя слои картофеля и сыра (начать картофелем и закончить сыром). Каждый слой картофеля слегка посолить и поперчить, а через каждые 2 сло

положить несколько небольших кусочков сливочного масла, все залить молоком, закрыть крышкой и поставить на 1 час в нежаркую духовку. За 20 минут до готовности снять крышку, чтобы содержимое подрумянилось сверху.

10 шт. картофеля, 200 г сыра, 1 стакан молока, 5 ст. ложек масла, перец, соль.

217. Картофель печеный с селедочным маслом. Одинаковые по величине картофелины промыть, натереть солью, испечь в духовке, завернуть в салфетку и подать горячими в тарелке. К картофелю подать рубленую сельдь, растертую с маслом и рублеными яйцами.

8 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 1 сельдь, 2 яйца, соль.

218. Картофель, запеченный с грибами. Картофель нарезать соломкой, поджарить до появления румяной корочки, посолить. Слегка обжарить вареные грибы и отдельно репчатый лук. Все смешать, добавить половину нормы сметанного соуса. Выложить на сковороду горкой, залить оставшимся соусом, сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей к столу посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

6—7 шт. картофеля, 400 г грибов, 2 луковицы, 1½ стакана сметанного соуса, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, укроп, соль.

219. Цепелинай с творогом по-литовски. Сырой очищенный, промытый картофель натереть (две трети нормы), отжать сок через марлю, добавить вареный картофель, соль и перемешать. Из приготовленной массы сделать продолговатые «цепелины», начинить их творогом, поджарить, положить в кастрюлю, залить соусом из поджаренного на сале лука, сметаны и запечь в духовке. Подать в горячем виде.

10 шт. картофеля, 400 г творога, 4 ст. ложки жира.
Для соуса: 40 г шпика, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки сметаны, соль.

220. Булочки из картофеля. Сырой очищенный картофель натереть, отжать сок, смешать с вареным картофелем, посолить. Из теста сделать валик, разрезать на кусочки и выпечь в духовке. Выпеченные булочки залить поджаренным шпиком с луком и сметаной и подать в горячем виде.

10 шт. картофеля, 50 г шпика, 1 луковица, ½ стакана сметаны, соль.

221. Драчена картофельная. Картофель очистить, залить горячей водой, посолить и варить до готовности. Воду слить, картофель обсушить, истолочь, развести горячим молоком. Когда масса слегка остынет, в нее добавить яйца, масло и хорошо

размешать. Сковороду смазать маслом, положить в нее протертый картофель, на поверхность нанести ножом или вилкой рисунок и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 2 стакана молока, 4 яйца, 2—3 ст. ложки масла, соль.

222. Картофель, запеченный с яйцами и грибами. Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружочками. Хорошо вымоченные сушеные грибы сварить так, чтобы осталось как можно меньше бульона, отцедить и порубить. Если используются свежие грибы, их необходимо отварить и обжарить.

Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, поджарить на масле до золотистого цвета. Сваренные вкрутую яйца очистить и нарезать кружочками. Кастрюлю смазать жиром и обсыпать толчеными сухарями. Уложить слоями картофель, лук, грибы и яйца, добавив соль, перец. Сверху положить слой картофеля, залить подсоленной сметаной, смешанной с грибным бульоном, и поставить в духовку для запекания. Когда края запеканки подрумянятся, кастрюлю вынуть из духовки, обвести ножом вокруг массы, приложить круглое блюдо к кастрюле и опрокинуть на него запеканку. Подать к столу с салатом из сырых овощей.

10—12 шт. картофеля, 30 г сушеных или 250 г свежих грибов, 1 луковица, 3/4 стакана сметаны, 5 яиц, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

223. Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами. Лук и шампиньоны очистить, промыть, нарезать соломкой и поджарить отдельно. Затем соединить их с мелко нарезанной и обжаренной ветчиной, заправить сметанным соусом, приготовленным с добавлением грибного отвара, и тушить 10—15 мину... Вареный картофель нарезать ломтиками, поджарить на масле... залить сметанным соусом, соединить с шампиньонами и ветч... ной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Пр... подаче на стол полить маслом и посыпать зеленью.

10 шт. картофеля, 80 г ветчины, 150 г шампиньонов, 1 ст. ложка ... того сыра, 1 луковица, 4 ст. ложки масла, 1 стакан сметанного ... зелень, соль.

224. Картофельное пюре запеченное. Приготовить картофельное пюре (см. рецепт № 140). На смазанную маслом сковороду выложить картофельное пюре, полить его сметаной или смесью яиц со сметаной и поставить в духовку для запекания. При подаче на стол полить маслом и посыпать рубленой зеленью.

10 шт. картофеля, 1 стакан молока, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ... ложки сметаны, зелень, соль.

225. Картофельное пюре, запеченное в сливках (французская кухня). Очищенный картофель сварить до готовности и, слив воду, размять. Взбивая, положить сливочное масло, добавить горячее молоко, тертый сыр, соль и перец. Взбивать до тех пор, пока смесь не станет воздушной. Влить взбитые сливки и яичные белки. Переложить в форму и поставить в предварительно нагретую духовку.

8 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стакана сливок, 3 яйца, перец, соль.

226. Картофель, запеченный с сыром и сметаной. Картофель хорошо промыть, натереть солью, положить на сковороду и запечь в духовке до полуготовности. У горячего картофеля срезать верхушку, очистить ее, вынуть сердцевину, протереть, смешав с маслом и сыром, желтками и сметаной, добавить соль, перец. Этой массой нафаршировать клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, соль.

227. Картофель по-савойски (французская кухня). В молоко положить сырые яйца, полученную смесь взбить, добавить тертый сыр, мускатный орех, перец, соль. Очищенный сырой картофель нарезать тонкими дольками, поместить в форму, залить молоком, смешанным с яйцами, сыром, и поставить в духовку для запекания.

5 шт. картофеля, 1 стакан молока, 2 яйца, 2—3 ст. ложки тертого сыра, перец, мускатный орех, соль.

228. Картофель, запеченный по-французски. Картофель очистить и нарезать тонкими кружочками. Сковороду смазать маслом и уложить в нее картофель слоями, посыпая каждый из них мускатным орехом, солью и перцем. Залить все сливками так, чтобы они полностью покрыли картофель, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в слабо нагретую духовку примерно на час, пока картофель не подрумянится.

10 шт. картофеля, 1 1/2 стакана 10%-ных сливок, 2 ст. ложки масла, мускатный орех, перец, соль.

229. Картофель, запеченный с цветной капустой. Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружочками потолще, посолить. Цветную капусту сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Посуду для запекания смазать маслом, положить в нее картофель, смешанный с мелко нарезанной капустой. Залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и

поставить в разогретую духовку для запекания. Перед подачей на стол блюдо посыпать рубленой зеленью.

8 шт. картофеля, 500 г цветной капусты, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1/2 стакана молочного соуса, 1—2 ст. ложки тертого сыра, зелень, соль.

230. Картофель, запеченный в сметанном соусе. Очищенный картофель нарезать кубиками и сварить до готовности в подсоленной воде с добавлением укропа. Отвар слить, а картофель полить растопленным сливочным маслом. Сковороду смазать маслом, налить часть сметанного соуса, положить картофель, сверху полить его оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана сметанного соуса, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, укроп, соль.

231. Картофель, запеченный в сметане. Сваренный картофель нарезать дольками и обжарить в масле, залить сметаной, смешанной с тертым сыром, посыпать сухарями и запечь в духовке.

При подаче на стол картофель полить сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сухарей, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, зелень, соль.

232. Картофель, запеченный с помидорами. Вареный картофель, свежие помидоры нарезать кружочками, а репчатый лук — кольцами. Обжарить отдельно помидоры, предварительно удалив у них семена, и мелко нарубленный лук. Глубокую сковороду смазать маслом, положить половину картофеля, на него — слоями лук, помидоры, а сверху картофель. Полить подсоленной сметаной и запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

10 шт. картофеля, 4 помидора, 5 луковиц, 3—4 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, перец, соль, зелень.

233. Картофель, запеченный в омлете с помидорами. Очищенный картофель нарезать кубиками и поджарить. Репчатый лук нарезать полукольцами, обжарить, смешать с картофелем и положить на смазанную жиром сковороду. Свежие помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками, посолить, слегка обжарить на масле и положить поверх картофеля. В молоко добавить яйца и соль; смесь тщательно взбить, полить ею картофель и запечь в духовке. При подаче на стол полить маслом и посыпать зеленью.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 луковицы, 4 помидора, 1/2 стакана масла, 2 ст. ложки молока, зелень, соль.

234. Картофель, запеченный с кабачками. Отварить картофель в кожуре, очистить, нарезать кружочками и слегка обжарить в масле. Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать и обжарить. Уложить в глубокую сковороду слоями картофель и кабачки, полить сверху слегка подсоленной сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

6 шт. картофеля, $1/3$ кабачка, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки масла, соль.

235. Картофель, запеченный с макаронами. Смазать глубокую сковороду маслом, положить в нее часть отваренного и нарезанного тонкими кружочками картофеля, посыпав его тертым сыром. Отваренные макароны смешать с маслом и тертым сыром, положить в сковороду на картофель, сверху покрыть оставшейся частью картофеля, посыпать тертым сыром и полить томатным соусом. Блюдо запечь в духовке.

6—7 шт. картофеля, 200 г макарон, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томатного соуса, соль.

236. Картофель, запеченный с сыром и яйцами. Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кружочками, посолить. Глубокую сковороду смазать маслом, уложить рядами картофель, тертый сыр, крутые яйца, нарезанные кружочками. Каждый ряд сбрызнуть маслом. Блюдо сверху полить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подать к столу со сливочным маслом.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла, соль.

237. Картофель, запеченный с зеленым горошком и рисом. Очищенный картофель нарезать соломкой, отварить в небольшом количестве воды и откинуть на дуршлаг. Сварить рассыпчатый рис, соединить его с картофелем, добавить консервированный зеленый горошек, растопленное масло, тертый сыр перемешать и выложить в смазанную жиром глубокую сковороду. Блюдо посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке. Подать к столу с маслом или молочным соусом.

5—6 шт. картофеля, $1/4$ стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки масла, соль.

238. Картофель, запеченный с сельдью. Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать ломтиками. Вымоченные сельди очистить от кожи и костей, мелко порубить и смешать с мелко нарезанным луком, поджаренным на растительном масле. На смазанную маслом сковороду положить слоями карто-

фель, сельдь, залить сметаной, смешанной с желтками. Блюдо посыпать сверху тертыми сухарями и запечь в духовке.

6 шт. картофеля, 2 сельди, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2 яйца, соль.

239. Картофельное суфле. Очищенный картофель отварить, отсушить и протереть. В эту массу положить тертый сыр, желтки, сливочное масло, соль и перемешать. Добавить сливки, взбитые с белками яиц. Переложить в глубокую сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой. Блюдо посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Суфле можно запекать и в порционных формочках.

8 шт. картофеля, 1/2 стакана 30%-ных сливок, 4 яйца, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

240. Картофельный форшмак. Печеный или вареный картофель очистить, протереть, влить растопленное сливочное масло. Добавить обжаренный в масле лук и муку, затем сметану, разведенную с желтками, тертый сыр, взбитые белки, рубленую зелень. Все хорошо перемешать и переложить в глубокую сковороду, смазанную жиром. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 1/2 луковицы, 3/4 стакана сметаны, 3 ст. ложки муки, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка панировочных сухарей, зелень, соль.

241. Запеканка картофельная с луком и яйцом. Картофель сварить, отсушить, протереть, добавив горячее молоко и сырое яйцо. Отдельно приготовить фарш: нарубленные вареные яйца смешать с обжаренным репчатым луком. На сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, положить один слой картофеля, фарш из яйца с луком, а сверху еще один слой картофеля. Блюдо полить сметаной или маслом, посыпать панировочными сухарями и запечь в духовке. Подать со сметаной или с маслом.

9 шт. картофеля, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, соль.

242. Запеканка картофельная с кукурузой. Картофель отварить, протереть его горячим и смешать с яйцом. Приготовить фарш: сварить початки кукурузы (без волокон и листьев) и отделить зерна. Соединить их с поджаренным на масле мелко нарезанным луком, хорошо прогреть и заправить густым сметанным соусом. Половину картофельной массы положить на смазанную маслом сковороду, на нее уложить ровным слоем подготовленный фарш (из кукурузы с луком), а сверху — оставшийся картофель. Блюдо смазать сметаной, посыпать су-

харями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Готовую запеканку охладить и нарезать. При подаче на стол полить сметанным соусом или сметаной.

10 шт. картофеля, 600 г кукурузы (в початках), 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 стакан сметанного соуса, соль.

243. Запеканка картофельная с грибами. Картофель приготовить так же, как и для запеканки с луком и яйцом. Для начинки можно использовать сушеные или соленые грибы. Сушеные грибы замочить и сварить до готовности, а соленые промыть и мелко нарезать. Нашинкованный лук обжарить в масле и смешать с грибами. На сковороду, смазанную жиром, положить слоями картофель, грибы, а сверху еще слой картофеля. Блюдо посыпать панировочными сухарями, смазать сметаной и запечь в духовке. Готовую запеканку подать с грибным соусом.

9 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка жира, 200 г соленых или 40 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 1 стакан грибного соуса, соль.

244. Картофельная запеканка с рыбными консервами в собственном соку. Очищенный картофель отварить, протереть и перемешать с яйцами. Подготовленную картофельную массу положить слоем 1,5—2 см на смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями сковороду. Сверху уложить ровным слоем рыбные консервы с поджаренным луком, покрыть оставшейся картофельной массой, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Блюдо запечь в духовке. При подаче на стол запеканку полить маслом или сметанным соусом.

10 шт. картофеля, 400 г рыбных консервов, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 3 ст. ложки масла.

245. Картофель со свежей сельдью (финская кухня). Очищенный и нарезанный ломтиками картофель положить на глубокую сковороду, смазанную жиром. Сверху уложить ровным слоем очищенную и нарезанную кусками сельдь и мелко нарубленный лук. Все посыпать мукой, полить растительным маслом и тушить на слабом огне, прикрыв сковороду крышкой. Затем блюдо залить яйцом, смешанным с молоком, и запечь в духовке.

7 шт. картофеля, 2 яйца, 2 сельди, 1 луковица, 2—3 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка муки, соль.

246. Картофельные галушки. Отварить картофель в кожуре, очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, яйца, муку, тертый сыр,

3 Зак. 755

молотый перец, соль и перемешать. Готовую массу разделать на галушки и опустить в кипящую подсоленную воду на 10—15 минут, не допуская кипения. Готовые галушки переложить на дуршлаг и дать воде стечь. Уложить в глубокую сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и поставить на несколько минут в духовку.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, перец, соль.

247. Клецки из картофеля с яблоками. Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть, добавить яйцо, соль, муку, замесить тесто так, чтобы оно отставало от рук и сделать лепешки диаметром 8—9 см. Небольшие яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и сбрызнуть разведенной лимонной кислотой, чтобы не потемнели. На каждую лепешку положить дольки яблока и тщательно защипать края теста.

На сковороде растопить жир, положить клецки, а между ними дольки яблок и поставить в духовку, чтобы зарумянились. Затем понемногу вливать молоко, пока клецки будут впитывать его. В молоко можно добавить немного сахару. Из оставшегося молока приготовить молочный соус, который подать с клецками к столу.

5 шт. картофеля, 5—6 яблок, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, 2 стакана молока, сахар, лимонная кислота, соль.

248. Картофель с яблоками и рисом (украинская кухня). Очищенный и промытый картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить. Яблоки промыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать их также кубиками. Лук очистить, мелко нарезать и слегка поджарить. Рис перебрать, промыть и припустить (варить в небольшом количестве воды до готовности). В припущенный рис положить обжаренные картофель и лук, яблоки, яйцо, соль. Все хорошо размешать, положить в кастрюлю, смазанную маслом, посыпать сверху сухарями и запечь в духовке.

Запеченный картофель разрезать на куски, подать со сметанным соусом.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана риса, 200 г яблок, 1 луковица, 2—3 ст. ложки масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 стакана сметанного соуса, соль.

249. Картофель «Дипломат» (швейцарская кухня). Очищенный картофель нарезать кружочками, обжарить на масле до полуготовности, посолить. Полуобжаренными кусочками обложить дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки перемешать с тертым сыром и мелко нарубленным

вареными грибами. Смесь выложить в форму, прижать сверху, чтобы образовалась компактная масса, и запечь в духовке.

10 шт. картофеля, $^1/_2$ стакана масла, 5 ст. ложек тертого сыра, 120 г свежих грибов, соль.

250. Каша из тертого картофеля и ячневой крупы. Из ячневой крупы сварить жидкую кашу, добавить в нее натертый сырой картофель и запечь в духовке. При подаче к столу кашу залить салом с поджаренным луком.

6 шт. картофеля, 1 стакан ячневой крупы, 2 ст. ложки сала, лук, соль.

251. Перенте-немыр (каша из картофеля по-марийски). Сварить крупу до полуготовности. В эту же воду, где варилась крупа, добавить молоко, опустить очищенный картофель, нарезанный кубиками, и варить до загустения, периодически помешивая. Кашу накрыть крышкой и поставить в духовку до упревания. При подаче на стол блюдо полить маслом.

6 шт. картофеля, 1 стакан риса, пшена или овсяной крупы, 2 ст. ложки масла, 2 стакана воды, 2 стакана молока, соль.

252. Картофель «Идеал» (бельгийская кухня). Очищенный картофель нарезать крупной соломкой, ошпарить и обжарить в масле до полуготовности. Добавить отварные грибы, нарезанные соломкой, перемешать, выложить в форму и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 200 г свежих грибов, $^1/_2$ стакана масла, соль.

253. Картофельная соломка с мясом. Нашинкованный соломкой сырой картофель смешать с пропущенным через мясорубку вареным мясом и жареным луком. Полученную массу положить на смазанную маслом сковороду, разровнять, посыпать мукой, полить бульоном, посыпать сухарями и тертым сыром и запечь. При подаче на стол полить растопленным маслом.

8 шт. картофеля, 200 г мяса, 1 луковица, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 стакана бульона, соль.

254. Картофельная бабка с грудинкой по-литовски. В протертый сырой картофель добавить мелко нарезанный лук, нарезанные кубиками свиное сало и колбасу, копченую грудинку. Приготовленную массу поперчить и посолить, положить ровным слоем на противень, смазанный жиром, посыпать сухарями и запечь в духовом шкафу.

10 шт. картофеля, 60 г шпика, 120 г колбасы, 120 г грудинки, 1 луковица, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 стакан сметанного соуса, перец, соль.

255. Картофель с рисом. Спассеровать на растительном или сливочном масле мелко нарезанный лук, очищенный сырой картофель, нарезанный ломтиками, добавить соль и для цвета красный перец, перемешать, залить теплой водой в таком количестве, чтобы вода покрыла все продукты, и варить до мягкости. Затем добавить сваренный рис и поставить в духовку для запекания. Подать к столу горячим.

10 шт. картофеля, 1—2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 стакан риса, красный перец, соль.

256. Картофель «Гассель» по-шведски. Картофель очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы сохранить форму. Глубокую сковороду смазать маслом, положить картофель, а сверху небольшие кусочки масла. Посыпать солью с перцем и тертым сыром. Поставить в духовку (со средним нагревом) для запекания. Золотисто-коричневый картофель можно подать с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

10 шт. картофеля, 150 г масла, 3—4 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.

257. Чулама из картофеля по-румынски. Очищенный картофель нарезать толстыми кружками, отварить в соленой воде, не давая ему развариться. Отдельно приготовить белый соус, разбавить его теплой водой, в которой варился картофель, и прибавить тертый сыр. Картофель полить соусом и поставить на несколько минут в духовку.

10 шт. картофеля, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 стакана белого соуса, соль.

258. Картофель с сыром и сливками (швейцарская кухня). Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками, поджарить в масле, положить слоями в глубокое блюдо, смазанное маслом. Каждый слой полить заправкой, приготовленной из яиц, разведенных сливками, и тертого сыра. Картофель сбрызнуть сверху маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

10 шт картофеля, 3 ст. ложки масла, 4 яйца, $1^1/_2$ стакана сливок, 4 ст. ложки тертого сыра, соль.

259. Картофель под белым соусом (румынская кухня). Картофель очистить, промыть, разрезать каждый на четыре части и отварить в соленой воде. Растопленное масло размешать с мукой, слегка поджарить и развести картофельным отваром, добавив молоко и желток. Когда соус загустеет, положить в него картофель, сверху посыпать молотыми сухарями и запечь в духовке.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, $^1/_2$ стакана молока, $^1/_4$ стакана картофельного отвара, 1 яйцо, 2 ст. ложки сухарей, соль.

260. Картофель «а ля гурмэ» (французская кухня). Крупный ровный картофель помыть, завернуть в пергамент и испечь в духовке. Очистить и размять со сливочным маслом, мускатным орехом, солью и молотым черным перцем, положить в глиняный горшок, залить сметаной и поставить в духовку на 10 минут.

10 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 3/4 стакана сметаны, перец, мускатный орех, соль.

261. Картофель «Дофин» (французская кухня). Очищенный и промытый картофель нарезать тонкими кружочками, добавить соль, перец, мускатный орех, половину положенного по норме тертого сыра и все перемешать, влить сырое яйцо и молоко и еще раз размешать.

В керамическую глубокую посуду, натертую чесноком и смазанную маслом, выложить полученную массу, посыпать оставшимся сыром, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в хорошо нагретую духовку на 40—45 минут.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 8 ст. ложек тертого сыра, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки масла, перец, мускатный орех, соль.

262. Картофель, запеченный с помидорами и яйцами. Сваренный картофель разрезать на тонкие ломтики и вместе с мелко нарезанным репчатым луком поджарить на растительном масле. Яйца взбить, добавить муку, соль, молоко, мелко нарезанный зеленый лук, залить этой массой обжаренный на сковороде картофель и поджарить так, как омлет. Помидоры нарезать ломтиками, обжарить на масле, посыпать перцем, солью и при подаче на стол положить на запеченный картофель.

10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 4 помидора, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 луковица, перец, соль.

263. Картофель, запеченный с рисом (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. В воде отварить морковь, лук, корень пастернака и петрушки. Когда коренья станут мягкими, вынуть их из отвара.

Рис перебрать, промыть, размешать на горячей сковороде с растительным маслом, посолить, добавить овощной отвар и варить до мягкости.

В небольшую огнеупорную кастрюлю уложить слоями кусочки сливочного масла, ломтики картофеля, рис и запечь в духовке. Подать с томатным соусом.

5 шт. картофеля, 5 ст. ложек риса, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного и 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, по 1 корню петрушки и пастернака, 1 стакан томатного соуса, соль.

264. Суфле из картофеля с творогом (румынская кухня). Испеченный в духовке картофель очистить и протереть. Масло растереть, добавить желтки, размятый картофель, творог, сахар, взбитые белки и соль. Все это размешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую сковороду. Поставить для выпекания в духовку на 30 минут. Подать к столу со сметаной или простоквашей.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 300 г творога, 1 ч. ложка сахара, 1/2 стакана сметаны или 2 стакана простокваши, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

265. Суфле из картофеля с ветчиной (румынская кухня). Картофель очистить, отварить и пропустить через мясорубку. Ветчину нарубить ножом, смешать с картофелем, добавить желтки, соль и взбитые в пену белки. Приготовленную массу положить в сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху положить кусочки сливочного масла или посыпать тертым сыром. Выпекать в духовке.

Вместо ветчины можно положить в суфле колбасу, копченое мясо или вареный язык.

4 шт. картофеля, 150 г ветчины, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

266. Суфле из картофеля с мясом (румынская кухня). Приготовить картофельное пюре, добавив сливочное масло, размешанное с желтками, и взбитые в пену белки. Мясо пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, перец, соль.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями глубокую сковороду уложить половину картофельной массы, посыпать сухарями, на нее положить мясной фарш, снова посыпать сухарями и закрыть оставшимся пюре. Выпекать в духовке примерно 30 минут.

500 г картофельного пюре, 2—3 ст. ложки масла, 1 луковица, 250 г мясного фарша, 4 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец.

267. Запеканка картофельная с мясом. Очищенный и промытый картофель отварить, протереть, добавить картофельный крахмал, соль и перемешать.

Половину количества приготовленной картофельной массы положить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду. Массу разровнять, положить на нее фарш из мяса, а на него оставшуюся часть картофеля. Поверхность запеканки смазать сметаной, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Приготовление фарша: промыть мясо, нарезать кубиками и тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку, добавить слегка поджаренный лук и перец.

Запеканку нарезать и подать со сметаной.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 3 ст. ложки крахмала, по 1 ст. ложке панировочных сухарей, жира и сметаны, соль.
Для фарша: 250 г мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, перец соль.

268. Запеканка картофельная по-румынски (I вариант). Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. В глубокую сковороду уложить слоями картофель, нарезанные кружочками крутые яйца, натертый на крупной терке сыр. Сверху залить белым соусом, посыпать тертым сыром и поставить в духовку для запекания.

Приготовление соуса: сливочное масло разогреть и поджарить в нем муку, развести молоком, размешивая на огне, пока не загустеет, добавить соль.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 5 ст. ложек тертого сыра.
Для соуса: $1^1/_2$ ст. ложки масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, $^3/_4$ стакана молока, соль.

269. Запеканка картофельная по-румынски (II вариант). Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Дно глубокой сковороды смазать маслом, смешанным с мелко нарубленным чесноком, положить ломтики картофеля, затем слой натертой брынзы, снова картофель и сверху кружочки крутых яиц. Слои чередовать с кусочками слегка поджаренного копченого сала и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Последним положить ряд картофеля, посыпать его натертой брынзой, залить жиром, оставшимся от поджаривания копченого сала.

Поставить в духовку на 30 минут.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 2 дольки чеснока, 75 г копченого свиного сала, 3 ст. ложки тертой брынзы, 1 ст. ложка масла, петрушка, укроп, соль.

270. Запеканка картофельная с творогом. Картофель очистить, натереть на терке, слить жидкость, добавить растертый творог, соль и перемешать. Противень смазать жиром, выложить на него приготовленную массу, поставить в духовку для запекания. Готовую бабку нарезать квадратными кусками и подать к столу с соусом.

Приготовление соуса: растопленное сливочное масло соединить со сметаной и прогреть.

8 шт. картофеля, 600 г творога, 5 ст. ложек масла, $^1/_2$ стакана сметаны, соль.

271. Запеканка картофельная с макаронами. Отваренный и нарезаный тонкими кружками картофель уложить слоем в смазанную маслом глиняную форму и посыпать тертым сыром. Отваренные в подсоленной воде макароны отбросить на дур-

шлаг, смешать с двумя столовыми ложками сливочного масла и тертым сыром, положить в форму на один слой картофеля, прикрыть сверху еще одним слоем картофеля, посыпать тертым сыром и залить томатным соусом, заправить молотым перцем и поставить в духовку для запекания.

8—10 шт. картофеля, 100 г макарон, 4 ст. ложки масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 стакана томатного соуса, перец, соль.

272. Запеканка картофельная с манной крупой. Сырой очищенный картофель сварить до мягкости, пропустить через мясорубку, разбавить молоком, положить прожаренную в масле манную крупу, добавить сырые яйца, посолить, размешать, выложить на противень или глубокую сковороду, смазанную маслом. Полученную массу обсыпать сверху сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на полчаса.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана молока, 5 ст. ложек масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

273. Запеканка картофельная с квашеной капустой (болгарская кухня). Картофель очистить, нарезать ломтиками и поджарить. Стушить кислую капусту, добавить масло, мелко нарезанный лук, перец. На смазанную маслом сковороду выложить половину картофеля, сверху квашеную капусту, а на нее слой картофеля. Все полить жиром. Запеканку залить яйцами, взбитыми с кислым молоком, и запечь в духовке до образования румяной корочки.

10 шт. картофеля, 1 кг квашеной капусты, 4—5 ст. ложек сливочного или растительного масла, 1 луковица, 3 яйца, 1 1/2 стакана кислого молока, перец.

274. Запеканка картофельная с кабачками (румынская кухня). Сырой очищенный картофель нарезать кружочками и слегка обжарить с маслом. Так же подготовить и кабачки. Уложить в глиняную форму слоями подготовленный картофель и кабачки, полить слегка подсоленной сметаной, посыпать тертым сыром и поставить на полчаса в нежаркую духовку.

10 шт. картофеля, 2 кабачка, 2 стакана сметаны, 1/2 стакана масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

275. Запеканка картофельная с тыквой. Сырой очищенный картофель нарезать дольками, посолить, перемешать, дать постоять 5 минут, пока впитается соль, затем обсушить чистой салфеткой или полотенцем и подрумянить в горячем жире. Положить в картофель нарезанную кусочками тыкву, лук, сметану, перемешать, накрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 40—50 минут.

10 шт. картофеля, 500 г тыквы, 1 луковица, 1/2 стакана жира, 1 стакан сметаны, соль.

276. Картофель, запеченный в сметане с шампиньонами. Сырой очищенный картофель нарезать толстыми ломтиками, обжарить на сковороде, в центре положить жареные шампиньоны, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром и запечь.

8 шт. картофеля, 200 г шампиньонов, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметанного соуса, соль.

277. Картофель, запеченный с яблоками, грибами и помидорами. Жареные ломтики картофеля смешать с тонко нарезанными ломтиками сырых яблок и уложить на сковороду. В центре уложить жареные грибы, нарезанные дольками, а на них половинки обжаренных в масле помидоров. Все залить сметанным соусом с луком, посыпать тертым сыром и запечь.

6 шт. картофеля, 1 яблоко, 1 помидор, 100 г свежих грибов, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 стакан сметанного соуса, соль.

278. Запеканка из картофеля и бобовых. Вареный картофель и бобовые смешать с поджаренным луком, пропустить через мясорубку, заправить солью, добавить сырые яйца и перемешать. Массу положить ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность этой массы разровнять, смазать яйцом и запечь в духовке. Готовую запеканку полить сметаной.

5 шт. картофеля, 200 г бобовых, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сухарей, соль.

279. Запеканка «один к десяти» по-ирландски. Картофель и мясо баранины нарезать мелкими кубиками, уложить в глубокую сковороду, добавить соль, перец и залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть содержимое. Сверху положить слой предварительно замешанного песочного теста и выпекать в течение 1,5 часа в духовке.

10 шт. картофеля, 100 г баранины, мясной бульон, перец, соль. Для теста: 5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки жира, 1–2 яйца, соль, 1/3 ч. ложки соды.

280. Картофельная запеканка с рыбой (чувашская кухня). Вареный картофель протереть через сито, заправить сметаной, сливочным маслом и сырыми яичными желтками. Подготовленное филе сельди мелко нарубить, припустить на сливочном масле и смешать с пассерованным репчатым луком. На сковороду, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, положить слой картофельного пюре, а на него ровным слоем подготовленную сельдь и накрыть вторым слоем картофельно-

го пюре, придав ему форму горки. Сверху посыпать сухарями, полить сливочным маслом и запечь.

10 шт. картофеля, 150 г сельди, 3 луковицы, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сметаны, соль.

281. Запеканка картофельная на дрожжах. Картофель и цветную капусту сварить и протереть, добавить сырые яйца, молоко, масло и хорошо взбить.

Отдельно приготовить фарш. Репчатый лук и свежие грибы мелко нарезать. Добавить измельченные свежие дрожжи и жарить до удаления влаги. В фарш добавить рубленую зелень, яйцо, перец и соль. Половину протертого картофеля выложить на смазанную маслом сковороду, на него ровным слоем фарш, а сверху закрыть оставшимся картофелем, разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сметаной.

4 шт. картофеля, 200 г цветной капусты, 160 г грибов, 1 луковица, 120 г дрожжей, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, укроп, соль.

282. Рулет из картофеля по-румынски. Отваренный в кожуре картофель очистить, протереть, посолить, смешать с яйцом, растительным маслом и мукой, чтобы получилось негустое тесто.

Приготовить фарш: манную крупу поджарить, все время помешивая, пока она не подрумянится, затем развести тремя стаканами кипящей воды, размешивая до тех пор, пока не получится густая каша. Посолить и поставить для охлаждения. Куриные потроха обжарить, пропустить через мясорубку, смешать с манной кашей, добавить перец.

Из картофельного теста раскатать три прямоугольных пласта по длине противня, на котором будут печься рулеты. На более длинные края пластов положить приготовленный фарш, завернуть их в виде рулетов, смазать сверху растительным маслом и поставить в духовку на 30 минут.

5 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, мука, соль.
Для фарша: 1 стакан манной крупы, 150 г потрохов, перец, соль.

283. Рулет картофельный с гречневой кашей. Приготовить картофельное пюре, добавляя муку по мере его протирания. Тщательно перемешивая, добавить сырое яйцо, соль и выложить пюре слоем 1,5—2 см в виде прямоугольника на влажную салфетку. На середину прямоугольника по длине его положить фарш из гречневой каши, мелко нарубленных вареных яиц и пассерованного лука. Приподняв с обеих сторон салфетку, соединить края картофеля, затем свернуть рулет и переложить на противень, смазанный жиром. Рулет сверху смазать яич-

ной смесью, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь. Перед подачей на стол нарезать на порции, полить сливочным маслом.

Такой рулет можно приготовить с вермишелью или тушеной морковью.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка масла, соль.

Для фарша: 2 ст. ложки масла, 2 луковицы, 2 яйца, 1 стакан гречневой крупы.

284. Рулет картофельный с грибами. Очищенный вареный картофель хорошо размять или пропустить через мясорубку, добавить крахмал, немного молока, соль и замесить. Вместо крахмала в картофельную массу можно добавить стакан муки и яйцо. Приготовленное тесто раскатать толстым слоем, положить на него фарш из грибов, затем свернуть тесто в рулет, хорошо защипать края. Рулет положить на покрытый жиром лист, смазать взбитым яйцом или сметаной, посыпать панировочными сухарями, проколоть в 2—3 местах, чтобы воздух мог свободно выйти, полить маслом и выпекать в духовке, пока он не зарумянится. К рулету подать сметанный или луковый соус.

Приготовление фарша: сушеные грибы замочить, промыть, отварить и снова промыть. Пропустить через мясорубку и вместе с мелко нарезанным репчатым луком обжарить. Муку поджарить на масле, разбавить грибным бульоном, немного поварить, добавить перец, соль, сметану и перемешать с грибами. В фарш можно добавить 2—3 вареных яйца.

10 шт. картофеля, 1 стакан крахмала, $^1/_2$ стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 стакана сметанного соуса, 1 яйцо, масло, соль.

Для фарша: 15 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

285. Мусака из картофеля (румынская кухня). Очищенный картофель нарезать ломтиками, подсушить и поджарить на растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, яйцом, солью, перцем и рубленой зеленью петрушки. В кастрюлю уложить рядами картофель и мясо (последний слой должен быть из картофеля), поставить в духовку. Почти в готовом виде залить соусом следующего приготовления: яйцо размешать с мукой и сметаной или молоком. Мусаку снова поставить в духовку для упревания.

5 шт. картофеля, 300 г мяса, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, $^1/_2$ стакана сметаны или молока, перец, петрушка, соль.

286. Пудинг из картофеля с соусом из брынзы (румынская кухня). Сваренный в кожуре картофель очистить, натереть на

терке, посолить и смешать с желтком, сметаной, взбитым в пену белком. Эту смесь положить в смазанную маслом и посыпанную мукой кастрюлю, которую поставить в большую кастрюлю с кипящей водой и варить на пару в течение часа. Готовый пудинг опрокинуть в блюдо и полить соусом.

Приготовление соуса: мясной бульон, масло и брынзу (можно тертый сыр) варить на медленном огне, пока не загустеет. Соусом залить пудинг при подаче.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 1 ч. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Для соуса: 1 стакан мясного бульона, 1 ст. ложка масла, 4 ст. ложки тертой брынзы, соль.

287. Пудинг из картофеля с овощами (румынская кухня). Картофель, морковь, сельдерей, капусту и горох очистить, промыть и варить в литре подсоленной воды. Когда овощи станут мягкими, слить воду и нарезать их на маленькие кусочки (кроме гороха).

Приготовить соус: растопить масло, всыпать в него муку и добавить молоко, овощной отвар, лимонный сок и варить примерно 10 минут, помешивая. Затем охладить, после чего добавить желток, соль, сахар, нарезанные овощи и горох. Эту смесь выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, и поставить на 30 минут в духовку для запекания.

4 шт. картофеля, 100 г гороха, 2 моркови, 1 шт. сельдерея, 300 г капусты, 1 ст. ложка масла, соль.

Для соуса: 3 ст. ложки масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, $^1/_4$ стакана молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, лимонный сок, соль.

288. Пудинг из картофельных блинчиков со шпинатом (румынская кухня). Картофель очистить от кожуры, натереть на мелкой терке и посолить. Через несколько минут отжать, смешать с яйцами, натертым луком и с таким количеством муки, чтобы тесто было консистенции сметаны. Из этого теста выпечь блинчики.

Приготовить пюре: шпинат очистить, хорошо промыть, ошпарить кипящей водой, дать стечь воде, нарубить и посолить.

Половину блинчиков положить в кастрюлю, смазанную жиром, сверху положить пюре из шпината с белым соусом, а на него оставшиеся блинчики. Посыпать сверху тертым сыром и поставить в духовку для запекания.

4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 кг шпината, $^1/_2$ стакана белого соуса, перец, соль.

289. Пудинг из картофеля с сельдереем (румынская кухня). Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать в чистой марле, натереть лук и мелко нарубить сельдерей. Все

это перемешать и добавить хорошо взбитые яйца, муку, растительное масло, соль и перец. Эту смесь выложить в хорошо смазанную растительным маслом глубокую сковороду и поставить в духовку для запекания примерно на 30 минут.

4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 2 корня сельдерея, $^3/_4$ стакана муки, 3 ст. ложки масла, перец, соль.

290. Пудинг из картофеля с грибами (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками и перемешать, добавив масло.

Очищенные и вымытые свежие грибы нарезать маленькими кусочками и тушить в масле, после чего их смешать со сметаной, мелко нарезанной зеленью, солью и перцем.

В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, уложить половину всего количества картофеля.

Сверху уложить слоями грибы и кружочки крутых яиц, а затем оставшийся картофель, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и выпекать в духовке.

5 шт. картофеля, 250 г грибов, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень, соль.

291. Пудинг из картофеля с макаронами (румынская кухня). Макароны сварить в подсоленной воде. Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить соус: сливочное масло растопить, добавить муку, слегка поджарить ее, развести молоком, добавить натертую брынзу и прокипятить. В охлажденный соус добавить желток и соль.

В глубокую сковороду или стеклянную огнеупорную форму уложить слоями картофель и макароны, сверху полить соусом и запечь в духовке.

5 шт. картофеля, 250 г макарон, соль.
Для соуса: 3 ст. ложки масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка тертой брынзы, 1 яйцо, соль.

292. Картофельный паштет с мясом. Картофель отварить и нарезать ломтиками. Говядину (филейную часть) нарезать тонкими ломтиками и хорошо отбить. Дно сковороды смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, положить картофель, затем нашинкованный сырой лук, на него кусочки говядины, посыпанные солью, перцем и толченой гвоздикой, сверху лук и снова картофель. Белую черствую булку размочить в молоке, хорошо растереть, добавить сырые яйца, посолить, перемешать, покрыть полученной массой все блюдо, смазать маслом, обсыпать тертыми сухарями, сыром и запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 400 г мяса, 3 луковицы, 1 ст. ложка тертого сыра, 2—3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 200 г булки, 2 яйца, $^1/_2$ стакана молока, 2 шт. гвоздики, перец, соль.

293. Картофель, запеченный с кашей (польская кухня). Картофель очистить, промыть, нарезать на половинки, отварить (отвар слить в другую посуду) и приготовить пюре. Крупу ячневую или гречневую сварить и смешать с картофельным пюре, добавить картофельный отвар и запечь в духовке. Подать со сметаной или простоквашей.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана ячневой или гречневой крупы, 2 ст. ложки масла, 2 стакана простокваши, соль.

294. Галушки из картофеля с ветчиной (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Сухари поджарить на сливочном масле, добавить сметану, яйцо, рубленую ветчину, муку и соль. Все это соединить с картофельной массой и хорошо перемешать. Из полученного теста сделать длинный валик, нарезать его на кусочки, сделать из них галушки, положить на противень, смазанный растительным маслом, и поставить их выпекать в духовке.

5 шт. картофеля, 1/2 стакана панировочных сухарей, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 120 г ветчины, по 1 ст. ложке растительного и сливочного масла, соль.

295. Шаньги с картофелем (удмуртская кухня). Приготовить опарное сдобное тесто, нарезать его на равные куски, положить на смазанный жиром противень и поставить на расстойку. На каждый кусок положить картофельное пюре, смазать взбитым яйцом и поставить в духовку выпекать. Выпеченные шаньги смазать сливочным маслом.

Отдельно можно подать холодное молоко.

Для теста: 2 стакана муки, 4 ст. ложки масла, 2 ч. ложки сахара, 10 г дрожжей, 3/4 стакана воды, соль.
Для фарша: 6 шт. картофеля, 4 ст. ложки молока, 2 яйца, соль.

296. Калитки картофельные (карельская кухня). Из пресного теста сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить начинку из картофельного пюре. Края лепешек защипать, изделия смазать сметаной и выпекать в духовке.

7 шт. картофеля, 1 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сметаны, соль.

297. Швильпикай по-литовски (картофельные палочки под соусом). Сваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, соль. Из полученной массы сформовать валики диаметром 2 см, придать им плоскую форму, нарезать палочки длиной 7 см, уложить их на противень, посыпанный мукой, и выпекать в духовке. Затем выпеченные палочки сложить в кастрюлю, залить жиром и сме-

таной, встряхнуть и немного выдержать под крышкой. При подаче полить соусом из сала, поджаренного с луком, и сметаны.

10 шт. картофеля, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка свиного жира, 2 ст. ложки сметаны, соль.
Для соуса: 60 г шпика, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны.

298. Соленые палочки из картофеля (румынская кухня). Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, тертую брынзу, яйца, масло, соду, соль. Все тщательно растереть и приготовить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см. Ножом нарезать палочки длиной 8 см, каждую из них смазать белком, посыпать тмином и выпечь в духовке. Подать к столу с пивом.

5 шт. картофеля, 1 стакан масла, 3 стакана муки, 8 ст. ложек брынзы, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 2 ч. ложки тмина, соль.

299. Хлебцы из картофеля (румынская кухня). Картофель очистить, промыть и отварить. Приготовить из него пюре и поставить в духовку, чтобы пюре подсохло, добавить сливочное масло, затем остудить. В холодном виде к нему прибавить желтки, посолить, разделить на одинаковые кусочки. Каждый кусочек разделать на посыпанном мукой столе, придавая ему форму круглого или овального хлебца, на котором сделать ножом несколько насечек. Выпечь в духовке.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль.

300. Картофельная лапша. Картофель отварить, очистить, пока не остыл, и размять деревянным пестиком. Добавить соль, муку и яйца, хорошо вымесить и раскатать как можно тоньше, разрезать на полоски длиной 10 см и шириной 0,5 см. Смазать противень маслом, разложить на него полоски, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. Подать как отдельное блюдо со сметаной или как гарнир к мясным блюдам.

5 шт. картофеля, 3 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, соль.

301. Сырники картофельные. Очищенный картофель сварить в подсоленной воде. Слить воду, а картофель размять, остудить. Затем в полученную массу положить растертый творог, муку, яйцо, соль, все хорошо перемешать и сделать круглые лепешки. Поджарить их с обеих сторон на хорошо разогретом жире и довести до готовности в духовке. К столу подать в горячем виде со сметаной или сметанным соусом.

5 шт. картофеля, 500 г творога, 1 яйцо, 1 стакан муки, 1 ст. ложка жира, 1 стакан сметаны, соль.

302. Рогайшис ячменный с картофелем по-литовски. Вареный картофель истолочь. Из $^1/_3$ нормы ячменной муки, молока, картофельной массы и растертых дрожжей замесить тесто. Посыпав тесто мукой, накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить оставшуюся муку, соль, хорошо вымешать и снова дать подняться. Положить на противень, смазанный маслом, придать форму пирога и выпекать в духовке примерно 40 минут.

5 шт. картофеля, 5 стаканов ячменной муки, 2 стакана молока, 1 ст. ложка масла, 15 г дрожжей, соль.

303. Рагуоляй по-литовски. Вареный картофель протереть, добавить дрожжи, муку, разбавить теплой водой, перемешать и поставить на несколько часов для получения закваски. Сырой картофель натереть, слить сок, добавить муку, приготовленную закваску размешать и поставить в теплое место. Слить собравшуюся на дне миски жидкость, добавить соль, муку, перемешать, выложить слоем 3—4 см на смазанную жиром сковороду и выпекать в печи или в духовке.

Рагуоляй подать на стол горячим со шкварками, жареным луком. Его можно употреблять также вместо хлеба.

10 шт. картофеля, 2—3 ст. ложки ячневой, пшеничной или гречневой муки, 15 г дрожжей, 70 г свиного жира, 1 луковица, соль.

304. Бульбонай по-литовски. Картофель отварить, очистить, еще горячим размять. Когда картофель остынет, добавить муку, соль, вымесить и разделить на круглые лепешки или, раскатав тесто в пласт толщиной 1 см, разрезать на четырехугольные куски. Приготовленный таким образом бульбонай положить на лист, посыпанный мукой, и выпекать в печи или духовке до тех пор, пока не зарумянится. Выпеченный бульбонай залить поджаренным шпиком с луком, сметаной и тушить.

10 шт. картофеля, $^1/_2$ стакана муки, 70 г шпика, 1 луковица, $^1/_2$ стакана сметаны, соль.

305. Кугелис по-литовски. Сырой очищенный и промытый картофель натереть на терке, добавить соль, молотый перец, сырое яйцо и хорошо перемешать. Положить на противень жир или поджаренный шпик и хорошо разогреть, затем выложить картофельную массу толщиной 3—5 см и выровнять ложкой ее поверхность. Выпекать в духовке около часа. Чтобы бабку легче было вынуть, противень ставят на 1—2 минуты на ткань, намоченную в холодной воде. Готовую бабку разрезать на куски и переложить на блюдо. Отдельно подать соус, приготовленный из поджаренного шпика с луком и сметаны.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, перец, соль. Для соуса: 70 г шпика, 1 луковица, 1—2 ст. ложки сметаны, соль.

306. Запеканка по-хозяйски (польская кухня). Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками и варить в кипящей подсоленной воде в течение 3 минут. Сыр натереть на овощной терке, а чеснок нарезать тоненькими полосками. Кастрюлю смазать маслом и посыпать тертой булкой. Положить слоями картофель, поливая его маслом, и сыр с чесноком. Верхний слой картофеля посыпать сыром и залить сметаной. Печь в горячей духовке 20—25 минут.

10 шт. картофеля, 9 ст. ложек тертого сыра, 1 стакан сметаны, 3—4 дольки чеснока, 3 ст. ложки тертой булки, 3 ст. ложки масла, соль.

307. Колбаса из картофеля, грибов и яиц. Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть через сито, добавить яйца, пшеничную муку, пассерованный лук, отваренные и мелко нарубленные грибы, все хорошо вымешать. Яйца сварить вкрутую, срезать концы так, чтобы были видны кружочки желтков. Полученную картофельно-грибную массу раскатать небольшим прямоугольником толщиной в 1,5—2 см, положить отваренные яйца так, чтобы прилегали срезанные концы. Края массы защипать, выровнять, чтобы полученный батон имел вид колбасы.

Затем колбасу обжарить в раскаленном масле до золотистого цвета или смазать яйцом и запечь в духовке. Готовую колбасу нарезать кружочками, подать с помидорами.

10 шт. картофеля, 6 яиц, 6 свежих грибов, 3 луковицы, 6 ст. ложек масла, 2 ст. ложки муки, 3 помидора, перец, соль.

308. «Розы» из картофеля. Картофель очистить, промыть и отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и переложить в кастрюлю. Добавить масло, теплое молоко, молотый перец, истолочь до получения кремообразной массы и прогреть на слабом огне. Снять с огня, добавить муку и перемешать. Когда масса начнет остывать, влить взбитые яйца и снова размешать. Выложить массу в плотную бумагу, свернутую «фунтиком», вырезав предварительно ножницами зубчики на узком конце его. Картофельную массу выдавливать на смазанный маслом противень кругами в виде роз. Смазать каждую «розу» желтком, положить сверху небольшой кусочек сливочного масла и поставить в духовку, чтобы зарумянились.

5 шт. картофеля, $^{1}/_{2}$ стакана молока, $^{1}/_{2}$ стакана муки, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

309. Перунапийрайта (карело-финская кухня). Очищенный сваренный картофель размять, добавить муку, соль и разделать на лепешки, на середину положить пшенную кашу, придать изделию форму пирожка, смазать маслом и выпечь.

6—8 шт. картофеля, 1 стакан муки, 2 ст. ложки масла, $^{1}/_{2}$ стакана пшена, соль, перец.

310. Картофельные калобы (карело-финская кухня). Из дрожжевого теста (см. описание в рецепте № 318) раскатать лепешки толщиной 1 см, на них положить картофельное пюре, смазать сметаной и запечь в духовке.

5 шт. картофеля, 1 стакан муки, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

311. Картофельные погачи по-венгерски. Растереть сливочное масло с мукой, добавить протертый отварной картофель, яичные желтки, сметану и соль. Тесто хорошо вымешать, раскатать, завернуть, поставить на полчаса в холодное место и так повторить трижды. Раскатать в последний раз толщиной 1 см, вырезать формочкой небольшие кружочки, дать им постоять еще полчаса, смазать яйцом и выпекать в духовке на умеренном огне. Подать на стол в горячем виде.

5 шт. картофеля, 400 г масла, 4 стакана муки, 6—8 яиц, 4 ст. ложки сметаны, соль.

312. Картофель, запеченный слоями по-венгерски. Очистить сырой крупный картофель, нарезать тонкими кружочками, посолить. В огнеупорную кастрюлю, смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями, положить рядами 2—3 слоя картофеля, слой рубленых крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями. Верхний слой картофеля смазать маслом, полить сметаной и поставить кастрюлю на полчаса в духовку. К яйцам можно добавить мелко нарезанную ветчину или копченую колбасу.

10 шт. картофеля, 4 яйца, 2 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

313. Картофель по-немецки. Картофель сварить, мелко нарубить, поджарить до румяного цвета в масле, прибавить сметану и поставить в духовку на 10—15 минут. Как только в картофель впитается сметана, выложить его на противень и запечь в духовке. Когда картофель отойдет от краев формы, выложить его на тарелку и подать с кисло-сладким соусом как самостоятельное блюдо или гарнир.

10 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

314. Картофель, запеченный в сливках. Молодой картофель, очищенный и нарезанный дольками или кружочками, припустить, слить воду, сложить в просторный сотейник или низкую кастрюлю, залить сливками, смешанными с мукой, добавить по вкусу соль, сахар и запечь под крышкой до мягкости. Перед подачей на стол сбрызнуть маслом, посыпать зеленью петрушки или укропа.

8 шт. картофеля, 1 1/2 стакана сливок, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложка муки, зелень, сахар, соль.

315. Калалаатикко — картофель с сельдью (карело-финская кухня). Картофель очистить, нарезать ломтиками. Кастрюлю внутри смазать жиром и положить в нее картофель, а сверху слой нарезанной кусками сельди и мелко нарубленного репчатого лука. Верхний слой картофеля посыпать мукой и полить растительным маслом. Кастрюлю поставить на слабый огонь и тушить под крышкой. Молоко и яйца взбить, вылить в кастрюлю, прикрыть крышкой, поставить в духовку и запечь.

6 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 сельдь, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки муки, соль.

316. Картофель, запеченный с рыбой. Сырой картофель, нарезанный ломтиками, и куски свежей рыбы посолить, уложить рядами в сотейник, пересыпая каждый ряд панировочными сухарями и поливая маслом. Запечь в духовке. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью и перцем.

8 шт. картофеля, 300 г рыбы, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки масла, зелень, перец, соль.

317. Пирожки из картофеля, фаршированные грибами и печенью (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Лук и петрушку мелко нарезать, поджарить на растительном масле, соединить с картофелем, посолить и тщательно перемешать. В охлажденный картофель добавить желтки, тщательно вымешать и раскатать толщиной 3 см на доске, смазанной растительным маслом. Стаканом вырезать кружочки, обвалять их в муке, яйце и сухарях. Приготовить фарш: в сильно разогретом растительном масле поджарить нарезанные небольшими кусочками говяжью печень и отваренные свежие грибы. В фарш добавить лимонный сок, перец, соль и перемешать. На лепешки положить фарш, защипать края, придать овальную форму. Пирожки поджарить на сковороде с обеих сторон.

5 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 луковица, 3 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, петрушка, соль. Для фарша: 200 г грибов, 200 г печени, 4 ст. ложки масла, перец, лимонный сок, соль.

318. Ватрушки ржаные с картофелем и луком. Горячий вареный картофель очистить, протереть, влить масло, посолить и перемешать. Лук нашинковать, обжарить в масле, смешать с картофелем. Поставить опару из ржаной муки (взять половину нормы) с дрожжами, разведенными теплым молоком, закрыть и дать ей подойти. Затем влить растопленное масло, добавить соль, ржаную муку и месить до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Когда тесто снова подойдет, тонко раскатать его и вырезать лепешки. Положить на них картофель с лу-

ком и защипать края. Подготовленные ватрушки смазать желтком, переложить на противень и испечь в духовке.

6 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 луковица, 30 г дрожжей, 1½ стакана молока, 1—2 яйца, 2½ стакана муки, соль.

319. Штрудель, фаршированный картофелем (румынская кухня). Замесить тесто из муки, масла и сметаны, придать ему форму бруска и положить на несколько часов в холодильник. Отваренный картофель пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным поджаренным луком, добавив желток, перец и соль.

Когда тесто охладится, раскатать прямоугольный слой, уложить картофель на один из длинных краев и свернуть, как для рулета. Нарезав на куски, штрудель уложить на смазанный жиром противень и испечь в духовке.

Для теста: 2 стакана муки, 100 г масла, ¾ стакана сметаны. Для фарша: 5 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, перец, соль.

320. Трубочки из картофеля с сухарями (румынская кухня). Приготовить тесто из вареного в кожуре, очищенного и натертого картофеля, взбитого яйца, масла, муки и соли. На столе, посыпанном мукой, раскатать тесто толщиной полсантиметра, поверхность смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Нарезать узкие полоски теста, свернуть, края защипать. Трубочки испечь в духовке на противне.

5 шт. картофеля, 1 стакан муки, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

321. Пирог картофельный с брюквой. Очищенный картофель сварить до мягкости (воду слить), протереть горячим, смешав с молоком и яйцами, растертыми с маслом. Полученное тесто выложить на лист, смазанный маслом, раскатать скалкой в тонкий пласт и положить на середину фарш из брюквы. Завернуть тесто с обеих сторон, придав форму пирога, смазать сверху яйцом, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку для выпекания.

Для приготовления фарша брюкву очистить от кожуры, нарезать кубиками и тушить в собственном соку до мягкости, добавив томат-пюре и нашинкованный лук, поджаренный на масле до румяного цвета. Кроме лука в фарш можно положить сваренные вкрутую яйца. Чтобы фарш был более сочным, заправить его маслом.

8 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, ½ стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль. Для фарша: 300 г брюквы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

322. Пирог с картофелем. Приготовить дрожжевое тесто. Картофель сварить в кожуре в соленой воде, очистить, протереть горячим, добавить обжаренный на масле лук.

Раскатать тесто, на половину пласта положить начинку из картофеля, закрыть второй половиной и защипать, сверху пирог смазать яйцом и на смазанном жиром противне испечь в духовке.

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 ч. ложка сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки жира, соль.
Для фарша: 6 шт. картофеля, $^3/_4$ стакана масла, 1 луковица, соль.

323. Кыстыбай с картофельным пюре (татарская кухня). Приготовить тесто на молоке с яйцом, добавить соду, оно должно быть мягче, чем на лапшу. Разрезать на куски по 100 г, раскатать в виде тонких лепешек, величиной с большую тарелку, выпечь в горячей духовке на сухой сковороде.

Подрумяненные лепешки положить друг на друга, чтобы не остыли, накрыть салфеткой или чистым полотенцем. Сварить в соленой воде картофель, истолочь, добавить молоко, топленое масло, яйца, соль, можно положить поджаренный лук и перемешать. На половину лепешки положить слой картофельного пюре и закрыть второй половиной. Начинив все лепешки, полученные кыстыбаи смазать топленым маслом, уложить на сковороду, выдержать некоторое время в духовке и в горячем виде подать на стол.

2 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, сода, соль.
Для фарша: 8 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 4 яйца, $^1/_2$ стакана молока, соль.

324. Пирог картофельный с грибами. Отваренный картофель хорошо размять деревянным пестиком, смешать с желтками и взбитыми белками. Отдельно приготовить фарш: свежие грибы очистить, промыть, нарезать и обжарить; добавить поджаренный лук и подсоленную сметану, смешанную с мукой.

Две трети картофельной массы положить на глубокую сковороду, смазанную маслом, а сверху грибной фарш. Из остальной массы картофеля сделать валик и уложить его по краю сковороды на грибы. Грибы слегка посыпать сухарями, а валик смазать взбитым яйцом. Подготовленный пирог запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 4 яйца, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.
Для фарша: 200 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка сметаны, соль.

325. Мекленбургский рулет со шкварками (немецкая кухня). Очищенный картофель сварить, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Добавить муку, молоко или сме-

...ку, соль, яйца, замесить крутое тесто и раскатать его в пласт толщиной 1,5—2 см. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на сале, добавить петрушку, соль, перец.

Полученную смесь равномерно распределить по пласту, уложить шкварки, аккуратно скатать его в виде рулета и разрезать на куски длиной по 5 см. Выложить на сковороду, сбрызнуть жиром и запечь.

6 шт. картофеля, 1 стакан муки, 300 г шпика, 2 луковицы, 2 яйца, 1 стакан молока или сметаны, петрушка, перец, соль.

326. Пудинг картофельный с ветчиной. Картофель отварить и протереть через сито. Сливочное масло растереть добела и вбить в него яйца. Ветчину мелко нарезать, перемешать с растертым маслом и картофелем, положить на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке. Готовый пудинг посыпать тертым сыром и облить горячим маслом.

7 шт. картофеля, 200 г ветчины, 6 ст. ложек масла, 6 яиц, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

327. Сосиски, запеченные в картофельном пюре. Горячий вареный картофель тщательно протереть, добавить манную крупу, муку, соль и хорошо перемешать. Картофельное тесто раскатать, нарезать в виде прямоугольников (по длине и ширине сосисок). С сосисок снять пленку, разложить на прямоугольники, защипать края со всех сторон и положить на смазанный маслом противень. Яйцо перемешать с растопленным, но не горячим маслом, смазать тесто, посыпать сверху тертым сыром и запечь в духовке.

8 шт картофеля, 1/2 стакана манной крупы, 2 яйца, 1 стакан муки, 8 сосисок, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки масла, соль.

328. Каша из тертого картофеля. В кипящую подсоленную воду положить натертый сырой картофель и варить, помешивая, пока каша не загустеет. Добавить соль, поджаренный на масле лук и поставить в духовку для запекания. Подать со сливочным маслом.

10 шт. картофеля, 3—4 стакана воды, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, соль.

329. Ватрушка картофельная с творогом. Сваренный картофель протереть через сито, добавить муку, сырые яйца и тщательно перемешать. Картофельную массу раскатать в пласт толщиной 2 см, разрезать в виде кружочков и положить на противень, смазанный маслом. В середине каждого кружочка сделать углубление, в которое положить фарш из протертого творога, смешанного с сырыми яйцами, сахаром, ванилином и солью.

Ватрушку смазать взбитым яйцом и запечь в духовке. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

8—10 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2—3 ст. ложки масла, соль.

Для фарша: 150 г творога, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, соль, ванилин.

330. Ватрушка картофельная с овощами. Отварной картофель протереть горячим, добавить половину нормы яиц, тщательно перемешать. Из картофельной массы сделать лепешки и положить на смазанный маслом противень. Подготовить овощи: цветную капусту очистить, промыть в подсоленной воде, отварить и разобрать на маленькие кочешки; морковь нарезать небольшими дольками и припустить в молоке; консервированный зеленый горошек прогреть и слить жидкость. Овощи смешать, добавить рубленые яйца и молочный соус. В картофельных лепешках сделать углубления и заполнить их овощами. Залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

10 шт. картофеля, 200 г цветной капусты, 3 ст. ложки зеленого горошка, 3 моркови, 1 ст. ложка масла, 4—5 ст. ложек молочного соуса, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, соль.

331. Ватрушка картофельная с грибами. Сушеные грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить с мелко нарубленным репчатым луком. Картофельную массу приготовить по рецепту № 329, разделать на лепешки, сделать в них углубления и заполнить грибным фаршем. Приготовленные ватрушки смазать взбитым яйцом, положить на разогретую сковороду и запечь в духовке. Готовое блюдо полить сметаной.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 70 г грибов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, соль.

332. Картофельные грибки. Белые сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем сварить и процедить, оставив грибной бульон для поливки. Грибы и лук мелко нарезать, отдельно поджарить на растительном масле и перемешать.

Картофель сварить, протереть, добавить в него растительное масло, яйца, муку, посолить и перемешать. Картофельную массу разделить на шарики и обвалять их в муке. В шариках сделать углубления, заполнить грибным фаршем, покрыть их, как шапочкой, картофельной массой, запанированной в муке. «Шапочки» и «ножки» грибов смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подать с грибным соусом.

5—6 шт. картофеля, 70 г белых грибов, 1 луковица, 4 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 2—3 стакана муки, 4 ст. ложки масла, 1 стакан грибного соуса, соль.

333. Картофельные волованы. Картофель сварить, отсушить и горячим протереть. Добавить яйцо, соль, перемешать. При помощи трубочки (в виде кулька), сделанной из пергаментной бумаги, выпустить содержимое на смазанный маслом противень, сделав дно, а затем боковые стенки. Волованы можно наполнить прогретым зеленым горошком или консервированной кукурузой, заправленной молочным соусом, а также грибами, жаренными в сметане. Запечь в духовке.

8 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, соль.
Для фарша: 200 г зеленого горошка или кукурузы, 4 ст. ложки молочного соуса.

334. Картофель, фаршированный яйцом и луком. Клубни одинакового размера очистить, срезать верхнюю часть. Картофель сварить до полуготовности. Затем из клубней вынуть ложкой $^3/_4$ мякоти, которую доварить до готовности, протереть, соединить с разогретым маслом, сырым яйцом, поджаренным луком, черным молотым перцем и мелко нарубленной зеленью петрушки. Полученным фаршем заполнить клубни, положить их на сковороду, смазанную жиром, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку для запекания. Подать к столу со сметаной.

12 шт. картофеля, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, $1^1/_2$ луковицы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, $^3/_4$ стакана сметаны, зелень петрушки, соль.

335. Картофель «Анна» (французская кухня). Сырой картофель нарезать тонкими ломтиками, натереть солью и перцем. Положить в несколько слоев кольцами на смазанную маслом сковороду, сбрызнув каждый слой растопленным маслом, закрыть крышкой и поставить в нагретую духовку. Примерно через 20 минут картофель осторожно перевернуть и выдержать без крышки еще 5 минут.

8 шт. картофеля, 6 ст. ложек масла, перец, соль.

336. Картофель, фаршированный креветками. Шейки креветок слегка отварить в небольшом количестве масла, отдельно поджарить нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Сметанный соус заправить соком, приготовленным из толченных в ступке головок креветок. Отобрать клубни картофеля одного размера, тщательно вымыть и испечь в духовке. Готовый картофель охладить, срезать верхушку, тонким ножом вынуть середину, стараясь не деформировать клубень, и уложить в глубокую сковороду или кастрюлю. В каждую картофелину положить по столовой ложке соуса. Отваренные креветки и грибы смешать с соусом и полученной массой наполнить картофелины, добавляя сверху оставшийся соус. Подготовленные таким образом картофелины поставить в духовку и

запечь до образования румяной корочки. На стол подать в горячем виде.

7—8 шт. картофеля, 250 г креветок, 250 г грибов, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметанного соуса, соль.

337. Картофель, фаршированный лихией. Картофель очистить, помыть, срезать верхушку и удалить середину. Заполнить подготовленным рыбным фаршем и закрыть срезанными верхушками. Сложить в посуду, добавить немного рыбного бульона или воды, сметану и запечь в духовке.

Для приготовления фарша филе лихии пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, перец, соль и перемешать.

10 шт. картофеля, 1 кг рыбы, 2 луковицы, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан воды, перец, соль.

338. Картофель, фаршированный солеными кильками. Крупные картофелины очистить, сварить до полуготовности. Вынуть сердцевину, сварить и протереть. У килек удалить голову, внутренности и кости. Протертый картофель перемешать с рублеными яйцами, растертыми с кильками. Полученным фаршем заполнить клубни картофеля, смазать яйцом и запечь в духовке. К готовому картофелю можно подать сметанный соус с луком.

8 шт. картофеля, 200 г кильки, 2 яйца, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки масла, соль.

339. Картофель, фаршированный яйцами и грибами. Сушеные грибы промыть, замочить, а затем сварить. Картофель (по возможности клубни одинакового размера) промыть и сварить в кожуре до полуготовности. Очистить, осторожно вынуть сердцевину. Кусок белого хлеба намочить в молоке, а затем отжать. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Яйца сварить вкрутую. Подготовленный пшеничный хлеб, яйца и отваренные грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, мелко нарезанный укроп, лук и тщательно перемешать. Этим фаршем наполнить подготовленный картофель, уложить в небольшую огнеупорную кастрюлю, влить грибной бульон и поставить в духовку для запекания. Когда картофель станет мягким, залить его подсоленной сметаной и снова запечь. Готовое блюдо можно подать с салатом из сырых овощей.

8 шт. картофеля, 30 г грибов, 100 г хлеба, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, перец, укроп, соль.

340. Крестьянский омлет (голландская кухня). Картофель очистить, нарезать крупными дольками. Обжарить на сковоро-

це окорок с нашинкованным репчатым луком. Добавить картофель, посолить, прикрыть крышкой и жарить до готовности. Блюдо посыпать тертым сыром и мелко нарубленной зеленью, залить взбитыми яйцами, прибавить специи и запечь в духовке. Отдельно можно подать зеленый салат.

8 шт. картофеля, 5 ст. ложек тертого сыра, 180 г окорока, 2 луковицы, 1 ст. ложка зелени, 1—2 ст. ложки масла, 3 яйца, мускатный орех, перец, соль.

341. Лепешка картофельная (французская кухня). Очищенный картофель промыть, нарезать соломкой, обсушить, посыпать солью, молотым перцем и мускатным орехом. Положить в глубокую сковороду с разогретым жиром (желательно оливковое масло) и жарить, не перемешивая. Как только картофель подрумянится снизу, сковороду накрыть крышкой и выдерживать 15 минут на слабом огне, чтобы он спекся в одну лепешку. Перевернуть лепешку целиком, не разламывая, на другую сторону и продолжать жарку с открытой крышкой до готовности. Подать на стол как самостоятельное блюдо или как гарнир.

8 шт. картофеля, 3/4 стакана масла, мускатный орех, перец, соль.

342. Пирожки картофельные с морковью. Картофель сварить, отсушить и протереть. Добавить сырые яйца (лучше желтки) и тщательно перемешать. Картофельную массу разделать на лепешки, на них положить морковный фарш. Приготовить пирожки, запанировать в муке и смазать яйцом. Уложить на противень, смазанный маслом, и запечь в духовке.

Для приготовления фарша сырую морковь пропустить через мясорубку и тушить, добавив сахар, на слабом огне. Затем положить рубленые яйца, сваренные вкрутую, соль и перемешать.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, сахар, соль. Для фарша: 4 моркови, 2 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки масла, 1—2 яйца, соль.

Картофель жареный

343. Картофель жареный. Нарезанный ломтиками картофель промыть в холодной воде. Затем обсушить его, откинув на дуршлаг или сито. Картофель посолить и положить слоем не более 5 см на горячую сковороду с маслом и жарить при равномерном нагреве до готовности. При подаче на стол картофель полить маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Отдельно можно поджарить репчатый лук, смешать его с приготовленным картофелем и подать к столу.

10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.

344. Картофель, жаренный ломтиками (из вареного). Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить. Положить на сковороду с разогретым топленым маслом или салом и жарить, периодически встряхивая. Подавая на стол, посыпать мелко нарубленной зеленью.

10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла или 75 г шпика, зелень, соль.

345. Молодой картофель, жаренный целиком. Молодой картофель очистить от кожуры, промыть и обсушить. Положить на горячую сковороду с топленым маслом, посолить, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Если картофель снизу зарумянился, аккуратно перевернуть его, снова накрыть крышкой и жарить до готовности. Готовый картофель должен иметь золотистую, но не жесткую корочку. Подается как самостоятельное блюдо или как гарнир к жареному мясу, котлетам, рыбе.

10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, соль.

346. Картофель, жаренный во фритюре. Сырой очищенный картофель нарезать соломкой, положить в холодную воду на 10 минут, затем промыть и обсушить. Переложить на сковороду с сильно нагретым жиром, разровнять, чтобы весь картофель был покрыт жиром, и жарить при периодическом помешивании до образования румяной корочки. Готовый картофель переложить на дуршлаг, дать жиру стечь, посолить и подать к столу, посыпав нарубленной зеленью укропа или петрушки.

10 шт. картофеля, топленое масло, зелень, соль.

347. Картофель жареный с луком и грибами. Обработанные свежие грибы и репчатый лук поджарить отдельно на топленом масле. Подготовленный жареный картофель (см. рецепт № 343) перемешать с луком и грибами. Подать к столу, посыпав нарубленной зеленью.

10 шт. картофеля, 600 г свежих грибов, 3 луковицы, 8 ст. ложек масла, зелень, соль.

348. Картофель жареный с чесночным соусом. Подсолнечное масло налить в кастрюлю и сильно разогреть. Положить очищенный, промытый и обсушенный картофель (мелкие клубни целиком, а крупные — предварительно разрезав на 2–3 части). Картофель жарить до золотистого цвета. Во время жарки картофеля приготовить чесночный соус для поливки: чеснок растереть с солью, добавить подсолнечное масло и перемешать. Жареный картофель вынуть шумовкой, посолить и полить соусом.

10 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, 6 долек чеснока, соль.

349. Биточки картофельные с лихией. Подготовленное филе лихии вместе с луком пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить яйцо, соль, перец и хорошо вымешать.

Отваренный в кожуре картофель почистить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и хорошо перемешать. Из полученной массы сделать лепешки, на середину положить рыбный фарш, завернуть, придать им форму биточков, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Готовые биточки полить сметаной.

8 шт. картофеля, 500 г рыбы, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сметаны, соль, перец.

350. Картофель жареный с кабачками. Картофель очистить, нарезать кружочками и поджарить до золотистого цвета. Кабачки очистить от кожицы и зерен, нарезать тонкими кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и поджарить с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Картофель уложить на тарелки, вокруг положить кабачки, сверху посыпать жареным репчатым луком, полить маслом, украсить дольками красных помидоров и зеленью.

8 шт. картофеля, 1 кабачок, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2 ст. ложки муки, перец, зелень, соль.

351. Картофель, жаренный с черносливом. Чернослив замочить на 2—3 часа в воде. Очищенный вареный картофель нарезать ломтиками и слегка обжарить. Добавить чернослив, посолить и продолжать жарку до готовности.

10 шт. картофеля, 8—10 шт. чернослива, 4 ст. ложки масла, соль.

352. Картофель, жаренный в омлете. Вареный картофель нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле, залить яйцами, смешанными с молоком, и запечь в духовом шкафу. В картофель добавить жареный репчатый лук. При подаче на стол посыпать зеленью.

8—10 шт. картофеля, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 луковицы, зелень, соль.

353. Котлеты картофельные. Картофель сварить, протереть горячим, добавить яйца и перемешать. Полученную массу разделать на котлеты, запанировать в сухарях и обжарить. Подавать с маслом, сметаной или грибным соусом.

9 шт. картофеля, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.

354. Котлеты картофельные с творогом. Отварной картофель протереть, слегка охладить и добавить протертый творог, му-

ку, яйцо и немного масла. Полученную массу посолить по вкусу, перемешать, сделать из нее котлеты, запанировать в сухарях и поджарить. При подаче на стол полить сметаной.

8 шт. картофеля, 300 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, соль.

355. **Котлеты картофельные с сыром** (румынская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Смешать со взбитыми яйцами, тертым сыром, мукой, солью и небольшим количеством перца. Из этой смеси скатать толстую колбаску, разрезать ее поперек на лепешки толщиной 2 см, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон в горячем топленом масле.

8 шт. картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, перец, соль.

356. **Котлеты картофельные с яблоками** (польская кухня). Картофель сварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Сливочное масло растереть с желтками, смешать с картофелем, со взбитыми (с содой) белками, мукой, натертыми на крупной терке яблоками и посолить. Приготовить небольшие котлеты, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон до светло-золотистого цвета в сильно разогретом масле. Подать к столу с салатом из сырых овощей.

10 шт. картофеля, 2 яблока, 2 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 3—4 ст. ложки топленого масла, (для жарки), соль, сода.

357. **Котлеты из картофеля и отрубей** (диетические). Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Одновременно отруби (оставить на панирование) смешать с молоком, дать постоять 15—20 минут, соединить с картофелем, добавить яйцо и масло. Все тщательно вымешать, сделать котлеты, обвалять в отрубях и обжарить в масле.

8 шт. картофеля, 200 г отрубей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, соль.

358. **Картофель, шпигованный салом.** Отобранные клубни картофеля правильной формы и среднего размера очистить, промыть, посолить и сделать в них ножом глубокие отверстия, вставить в них ломтики шпика и обжарить на сковороде. Обжаренные клубни довести до готовности в духовом шкафу.

10 шт. картофеля, 120 г шпика, 4 ст. ложки масла, соль.

359. **Котлеты картофельные с капустой.** Приготовить картофельное пюре, добавив сливочное масло и яйца. Репчатый лук мелко нарезать и поджарить на масле до золотистого цвета.

Отдельно обжарить на растительном масле нашинкованную свежую капусту. Лук и капусту смешать, добавив пюре, посолить. Из полученной массы приготовить котлеты, запанировать в сухарях и поджарить.

6 шт. картофеля, 500 г капусты, 3 яйца, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, растительное масло, соль.

360. Котлеты картофельные с тыквой. Сваренный в кожуре картофель очистить, протереть или пропустить через мясорубку. Масло растереть с желтками, перемешать с картофельной массой, добавить взбитые белки, муку, соду, соль и натертую на крупной терке тыкву. Приготовленную массу разделать на небольшие овальные котлеты и жарить на сильно разогретом жире. Уложить на продолговатое блюдо, украсить зеленью петрушки или листиками салата. Подать со сметаной.

10 шт. картофеля, 400 г тыквы, 1—2 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 стакана жира, 1/2 ч. ложки соды, 1 стакан сметаны, соль.

361. Котлеты картофельные с мясом. Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть, добавить муку, яйцо. Мясо пропустить через мясорубку и поджарить его с луком. Смешать с картофелем, посолить, посыпать перцем. Массу разделать на котлеты, запанировать в муке и обжарить в топленом масле. Подать к столу с томатным соусом.

6 шт. картофеля, 250 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек масла, 1 стакан томатного соуса, перец, соль.

362. Пончики картофельные с морковью. Картофель отварить и горячим протереть. Добавить манную крупу, яйцо, соль и тщательно перемешать. Из этой массы приготовить лепешки, на середину каждой положить фарш. Края лепешек защипать, скатать в виде шариков и обжарить в большом количестве растительного или топленого масла.

Для фарша морковь нарезать мелкими ломтиками, положить в кастрюлю, добавить масло, сахар и тушить на слабом огне. Готовую морковь порубить, добавить рубленые яйца, соль и перемешать.

5—6 шт. картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 стакана масла, соль.
Для фарша: 4 моркови, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки сахара.

363. Пончики картофельные с капустой. Картофель отварить и горячим протереть. Добавить манную крупу, яйцо, соль и тщательно перемешать. Из этой массы приготовить лепешки, на середину каждой из них положить фарш. Края лепешек за-

щипать, скатать в виде шариков и обжарить в большом количестве растительного или топленого масла.

Для фарша капусту нарезать, ошпарить кипятком, откинуть на сито и охладить. Прожарить на масле, помешивая, чтобы капуста не пригорела, затем добавить рубленые яйца, соль и перемешать.

5—6 шт. картофеля, 4 ст. ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 стакана масла, соль.

Для фарша: 300 г капусты, 1—2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль.

364. Зразы картофельные с яйцами. Отварной картофель протереть, добавить яйцо, перемешать, посолить. Из картофельной массы сделать круглые лепешки и на их середину положить фарш. Края лепешки завернуть, придать ей овальную форму, запанировать в сухарях и поджарить. Для приготовления фарша яйца отварить, мелко нарезать, перемешать с поджаренным луком, а затем снова поджарить.

При подаче на стол зразы можно полить маслом или сметаной.

9 шт. картофеля, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, 3—4 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Для фарша: 3 луковицы, 2 яйца.

365. Пирожки картофельные с грибами. Картофель сварить, отсушить и протереть. В полученное пюре добавить масло, яичные желтки, тщательно вымешать и разделать в виде небольших лепешек. На середину каждой лепешки положить фарш, а ее края защипать. Смазать пирожки яйцом, запанировать в сухарях и поджарить на сковороде с разогретым маслом. Для приготовления фарша сушеные грибы тщательно промыть, замочить в воде на полтора-два часа, а затем сварить. Грибы откинуть на сито, мелко нарубить и поджарить. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, соль, перец и перемешать.

К пирожкам отдельно подать грибной соус.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, 5 ст. ложек масла, 1 стакан грибного соуса, соль.

Для фарша: 70 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, перец, соль.

366. Пончики из картофеля (польская кухня). Сваренный в кожуре картофель очистить, протереть через сито и охладить. Добавить дрожжи, размешанные со сметаной, яйца, соль, перец, всыпать муку. Полученную массу тщательно растереть. Приготовить небольшие шарики или палочки и положить в сильно разогретый жир. Готовые пончики переложить шумовкой на блюдо. Подать как гарнир к мясу.

8 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 10 г дрожжей, 2 стакана жира, перец, соль.

367. Картофельные крокеты. Сваренный картофель отсушить и горячим протереть. Добавить молоко, яичные желтки, муку, соль, перец и тщательно перемешать. Из полученной массы скатать валик диаметром 3 см, нарезать в виде столбиков, запанировать в сухарях и жарить в большом количестве разогретого жира. Уложить в один ряд на блюдо, украсить листиками зеленого салата или веточками петрушки. Подать с томатным или грибным соусом.

10 шт. картофеля, 2 яйца, ½ стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 стакана жира, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 стакан томатного соуса, зелень, перец, соль

368. Картофельная колбаска. Нарезать городскую булку (без корки), залить горячим молоком, дать остыть, после чего протереть. Отварить картофель, протереть, добавить растопленное масло, булку с молоком, яйцо, муку, соль. Все перемешать. Посыпать доску мукой, приготовленную массу раскатать в виде колбаски, запанировать в муке и обжарить в масле.

4 шт. картофеля, 1 булка, 1½ стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, соль.

369. Картофельные шарики во фритюре. Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить масло, соль, закипятить, всыпать просеянную муку, проварить в течение 1—2 минут, помешивая лопаточкой. Тесто охладить и, постепенно помешивая, добавить яйца. Протертый вареный картофель перемешать с заварным тестом. Полученную массу набирать чайной ложкой, опускать в разогретый жир и обжаривать до образования румяной корочки.

1. Салат «Грибок»
2. Салат «Туранский» (болгарская кухня)
3. Салат «Летний»
4. Салат картофельный по-грузински
5. Салат картофельный с мясом
6. Салат из молодого картофеля с овощами
7. Салат «Зимний»
8. Салат из картофеля, овощей и сельди
9. Суп картофельный с грибами
10. Суп картофельный с омлетом
11. Бульон с ромбами из картофеля (румынская кухня)
12. Суп картофельный с пельменями
13. Рулет картофельный с яйцом
14. Картофельная бабка со свининой в горшочке
15. Колбаса картофельная с салом
16. Картофель, тушенный с маслинами.






















БЕЛАРУСЬ











Подать как отдельное блюдо со сметаной или как гренки к бульонам и супам-пюре.

7 шт. картофеля, ½ стакана муки, 3 ст. ложки сливочного масла (для теста), 4 яйца, ¼ стакана воды, 1 стакан сметаны, 2 стакана жира, соль.

370. **Картофельные шарики фаршированные** (чувашская кухня). Сырой картофель промыть, протереть и отжать. В картофельную массу всыпать просеянную пшеничную муку, добавить яйца, соль и тщательно перемешать.

Приготовить фарш: шпик нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованный и обжаренный репчатый лук, перец, соль и перемешать.

Картофельную массу разделать на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Края лепешки завернуть так, чтобы получились шарики, затем опустить в кипящую подсоленную воду и варить. Готовые шарики переложить на сито, дать воде стечь и обжарить на масле.

10 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, соль. Для фарша: 200 г шпика, 1 луковица, перец.

371. **Картофельные фрикадельки.** Очищенный картофель отварить на пару или в малом количестве подсоленной воды. Горячий картофель протереть, добавить сырые яйца, поджаренный лук, толченые ядра грецких орехов, чеснок, соль и все тщательно перемешать. Из полученной массы сделать небольшие шарики, обвалять в муке или сухарях и обжарить в масле. При подаче к столу фрикадельки полить маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

10 шт. картофеля, 2 луковицы, 2 яйца, ядро грецкого ореха, 3—4 дольки чеснока, 5—6 ст. ложек масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, зелень, соль.

372. **Вегетарианский бифштекс** (польская кухня). Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на крупной терке. Нарезать мелкими кусочками морковь, корень сельдерея, отварить в подсоленной воде, добавить зеленый горошек, отварной рассыпчатый рис, зелень рубленой петрушки, соль и молотый перец. Перемешать с натертым картофелем, сделать лепешки, запанировать в муке и обжарить на масле. Подать к яичнице-глазунье.

6—8 шт. картофеля, 2 моркови, 1 корень сельдерея, ½ стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, 4 яйца, 2—3 ст. ложки масла, зелень петрушки, перец, соль.

373. **Оладьи картофельные дрожжевые.** Очищенный картофель натереть, откинуть на сито или марлю для отделения крахмала. Картофель смешать с мукой, положить дрожжи, разве-

ченные теплым молоком. Полученное тесто поставить в теплое место для подъема. Затем добавить приготовленный крахмал, яйцо, соль и поставить для брожения еще на полтора-два часа. Оладьи выпекать на сковороде с сильно разогретым жиром и подать к столу в горячем виде. Отдельно можно подать сметану.

8 шт. картофеля, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 3 ст. ложки крахмала, 2 яйца, 10 г дрожжей, 3 ст. ложки жира, соль.

374. Оладьи картофельные по-шахтерски. Очищенный картофель натереть, всыпать муку, добавить соль. Положить говядину, пропущенную через мясорубку, мелко нарезанный поджаренный лук и все тщательно перемешать. Жарить оладьи на растопленном сале (шпик). Подать к столу со шкварками.

8 шт. картофеля, 300 г говядины, 2 ст. ложки муки, 200 г шпика, 2 луковицы, соль.

375. Блины картофельные. Очищенный картофель, сваренный на пару, протереть. В теплом молоке растворить сахар, соль, добавить яичные желтки и просеянную пшеничную муку. Подготовленный картофель хорошо вымешать до получения однородной массы. Добавить взбитые яичные белки, сливки и снова вымешать. Выпекать блины обычным способом. К блинам подать растопленное сливочное масло или сметану.

5 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1—2 яйца, 1/4 стакана сливок, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1—2 ложки сливочного масла, соль.

376. Картофельные блинчики с фаршем. Сырой картофель натереть, слегка отжать, всыпать муку и перемешать. Добавить молоко, яйцо, сахар, соль и снова перемешать. Приготовить фарш: измельченную морковь потушить, добавив масло, соль, сахар, затем смешать с отваренным рисом и яйцом.

Выпечь блинчики, на каждый положить фарш, завернуть и обжарить. Отдельно подать растопленное сливочное масло.

6 шт. картофеля, 1/2 стакана молока, 6 ст. ложек муки, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки масла, соль.
Для фарша: 3—4 моркови, 1 стакан риса, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка масла, соль.

377. Олимпийские котлеты (болгарская кухня). Отваренный картофель отсушить и протереть горячим. Одновременно морковь и лук, нарезанные мелкими кубиками, потушить на растительном масле. Когда лук станет мягким, положить зеленый горошек, мелко нарезанные и обжаренные свежие грибы и снова потушить. В остывшую смесь добавить отваренный рассыпчатый рис, протертый картофель, рубленую зелень петрушки, яйцо, перец, соль по вкусу. Все перемешать, сделать котле-

ты, запанировать их в муке или сухарях, смазать взбитыми яйцами и поджарить.

4—5 шт. картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан зеленого горошка, 300 г свежих грибов, 1/2 стакана риса, 3 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей или муки, соль.

378. **Картофель жареный с тыквой.** Тыкву очистить от кожуры, удалить все семена и волокна, затем нарезать ломтиками, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Если тыква твердая, накрыть крышкой и тушить в духовке. Сырой картофель нарезать ломтиками, обсушить и поджарить на топленом масле. На тарелку положить картофель, сверху тыкву, полить сметаной, посыпать укропом или другой зеленью и подать к столу.

5 шт. картофеля, 400 г тыквы, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.

379. **Картофельные палочки с сыром.** Сырой очищенный картофель промыть, залить холодной водой так, чтобы картофель был покрыт на 10—15 см, на медленном огне довести до кипения и варить, не допуская бурного кипения, 7—10 минут. Затем нарезать картофель в виде длинных палочек диаметром 3—4 мм, обсыпать их тертым сыром и высушить, после чего жарить во фритюре до получения золотистой корочки, обсыпав крупной солью, можно подавать как закуску к пиву.

10 шт. картофеля, 50 г жира, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

380. **Картофель по-датски.** В подсоленной воде отварить картофель (мелкий) и очистить его от кожуры. На сковороде разогреть свиной жир, добавить сахарную пудру, положить картофель и жарить, пока сахар не начнет карамелизоваться. Картофель посыпать солью и измельченным в порошок мускатным орехом. Подать горячим, посыпав нарубленной зеленью петрушки.

10 шт. картофеля, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки свиного жира, зелень, мускатный орех, соль.

381. **Картофель зернистый.** Сырой картофель очистить, промыть, крупные клубни разрезать на четыре части, средние пополам, залить холодной водой, довести до кипения и варить на сильном огне 3—4 минуты. После этого снять с огня и подержать в горячей воде 8—10 минут. Если на разрезе не будет белого пятна, то картофель готов и его можно откинуть на дуршлаг. Подготовленный таким образом картофель пропустить через мясорубку, посолить, сформовать в виде соломки или палочек, а затем высушить в духовке. После этого картофель обжарить во фритюре. Готовый картофель должен иметь зернистую поверхность.

10 шт. картофеля, жир, соль.

382. Картофельные галушки с кукурузной мукой (венгерская кухня). В кипящую подсоленную воду медленно всыпать муку и варить, непрерывно помешивая, до густоты. В эту кашу добавить отваренный и пропущенный через мясорубку или протертый через сито картофель, посолить и хорошо размешать. Вырезать ложкой, смазанной жиром, большие галушки и обжарить на сковороде. При подаче на стол полить жиром.

10 шт. картофеля, 2 стакана кукурузной муки, 4 ст. ложки жира, соль.

383. Картофель, жаренный с сельдью и луком. Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками. Предварительно вымоченную в воде сельдь очистить от кожи и костей и мелко изрубить. Лук мелко нарезать, поджарить в растительном масле и смешать с рубленой сельдью. Сельдь с луком перемешать с картофелем и поджарить на растительном масле. При подаче на стол посыпать зеленью.

8 шт. картофеля, 200 г сельди, 1 ст. ложка масла, 1—2 луковицы, зелень, соль.

384. Ведерай картофельный (литовская кухня). Очищенный картофель натереть на терке, добавить соль, поджаренное внутреннее сало и перемешать. Массой начинить (не нажимая) хорошо очищенные и промытые свиные кишки и концы их завязать. Наполненные кишки положить на противень с небольшим количеством растопленного сала и жарить в умеренно нагретой духовке. Во время жарения поливать жиром, а чтобы изделие не потрескалось, его надо в нескольких местах проколоть. Когда одна сторона запечется, перевернуть на другую. При подаче на стол ведерай разрезать на куски, залить поджаренным свежим свиным салом.

10 шт. картофеля, 200 г внутреннего сала, 80 г несоленого свиного сала (шпик), соль.

385. Картофель по-алжирски. Очищенный картофель сварить и истолочь. Очищенные ядра каштана залить равным количеством молока и воды, по вкусу добавить сахар, соль и варить до мягкости. Затем каштаны пропустить через мясорубку, добавить масло и молоко. Каштановое пюре соединить с картофельным, добавить два желтка и хорошо вымешать. Полученную массу раскатать толщиной 1 см, стаканом вырезать кружочки или свернуть в виде рулета и нарезать на небольшие ломтики. Запанировать в муке, смочить в яйцах и жарить на масле.

6 шт. картофеля, 600 г каштанового пюре, 6 яиц, 1/2 стакана масла, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, соль.

386. Картофельные шарики по-американски. Очищенный картофель отварить и протереть. Треску отварить, очистить от кожи, удалить кости, пропустить через мясорубку и смешать с картофелем. Добавить яйца и растопленное сливочное масло, перец и сформовать шарики из полученной массы. Шарики обвалять в муке и обжарить. Отдельно подать соус из хрена или томатный соус.

6 шт. картофеля, 500 г трески, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан томатного соуса, растительное масло, перец, соль.

387. Котлеты капустно-картофельные. Капусту нашинковать и обжарить до готовности (без соли), лук нарезать и спассеровать. Картофель сварить в кожуре, очистить и пропустить с капустой и подготовленным луком через мясорубку.

В полученную массу добавить яйцо, соль, разделать ее на котлеты, обвалять в сухарях и обжарить. Подать к столу с молочным соусом.

6–7 шт. картофеля, 650 г капусты, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки жира, 2 стакана молочного соуса, соль.

388. Картофель, жаренный в кляре. Картофель очистить, нарезать соломкой, опустить в кляр (жидкое тесто) и перемешать. Картофель переложить во фритюр и жарить до готовности.

Для приготовления кляра просеять пшеничную муку, смешать с яйцом и тертым сыром, развести молоком, чтобы получилось жидкое тесто.

10 шт. картофеля, 4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка тертого сыра, жир, соль.

389. Картофельные лепешки. Картофель очистить и натереть на терке с крупными отверстиями. Картофельную массу посолить, отжать и соединить с яйцом, мукой и солью. Из полученной массы сформовать лепешки, обжарить в большом количестве жира и посыпать измельченной брынзой. Подать горячими.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки тертой брынзы, 3/4 стакана свиного жира, соль.

390. Вегетарианские картофельные котлеты. Картофель отварить, охладить, очистить и натереть на терке с крупными отверстиями. В подсоленной воде сварить рассыпчатый рис. Репчатый лук и морковь спассеровать на жире. Картофель соединить с рисом, морковью, луком и к полученной смеси добавить соль, черный перец и зелень петрушки. Массу тщательно перемешать и выдержать 30 минут. Из массы сформовать котлеты, запанировать их в муке, смочить в яйце, обжарить во фритюре. Подать с кислым молоком или салатом.

15 шт. картофеля, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 моркови, 3 ст. ложки муки, 3 яйца, 4 стакана кислого молока, перец, жир, соль.

391. Брамборак (чешская кухня). Очищенный картофель натереть на мелкой терке, слить образовавшийся сок, добавить немного молока, растертый чеснок, молотый черный перец, пшеничную муку и тщательно перемешать. В разогретое на сковороде растительное масло или сало положить картофельную массу тонким слоем и обжарить с обеих сторон. Подать на стол горячим.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 3/4 стакана жира, молоко, чеснок, перец, соль.

392. Картофельные тефтели с лимонным соусом. Картофель отварить в кожуре, очистить и холодным натереть на терке. Добавить соль, яйцо, муку и хорошо перемешать. Из смеси приготовить длинный валик, нарезать его кусочками, сформовать небольшие тефтели и поджарить их на растительном масле.

Приготовить соус: сливочное масло разогреть, добавить муку, развести овощным отваром или водой, добавить сахар и лимонный сок. Соусом залить жареные тефтели.

5 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 4 ст. ложки муки, соль. Для соуса: 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка сахара, 1/2 лимона, овощной отвар или вода, соль.

393. Картофельные галушки с мясом (румынская кухня). Картофель промыть, отварить в кожуре, очистить и размять. Мясо пропустить через мясорубку, посолить, смешать с размятым картофелем и яйцом, хорошо вымешать. Из полученной смеси сформовать галушки, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Подать с томатным соусом.

5 шт. картофеля, 500 г мяса, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1 стакан томатного соуса, соль.

394. Картофельные оладьи по-румынски. Отваренный и размятый картофель смешать с желтком, красным перцем, томатным соусом, содой, взбитым в пену белком, солью и вымесить. Выливать по одной столовой ложке на горячую сковороду с маслом. Оладьи жарить с обеих сторон. Подать к столу горячими.

5 шт. картофеля, 1/2 ч. ложки красного перца (для окраски), 1/2 стакана томатного соуса, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, сода, соль.

395. Шницель из картофеля с овощами (румынская кухня). Отваренные овощи пропустить через мясорубку вместе с сырым картофелем, после чего смешать с желтками, мукой, мелко нарубленной зеленью, взбитыми в пену белками, добавить соль. Смесь хорошо размешать и разделать в виде овальных шницелей, которые запанировать в муке, яйце и сухарях. Поджарить с обеих сторон на растительном масле. Подать со сметаной.

5 шт. картофеля, 1 морковь, 3 яйца, 1 корень петрушки, 1 сельдерей, 1 пастернак, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

396. Картофельные крокеты по-румынски. Отваренный в кожуре картофель очистить, натереть на мелкой терке, тщательно размешать с растертым в пену маслом и добавить яйца, муку, соль. Вымесить не очень густое тесто, сделать из него валик, разрезать на равные кусочки, из которых сформовать небольшие удлиненные крокеты. Поджарить на растительном масле и подать со сметаной.

5 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, 4 ст. ложки муки, $^3/_4$ стакана сметаны, 4 ст. ложки масла, соль.

397. Крокеты из картофеля с ветчиной (румынская кухня). Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку, смешать со сметаной и мукой, чтобы получилось негустое тесто. Добавить соль и мелко нарубленную ветчину. Из теста сделать валик, разрезать его на одинаковые кусочки, сформовать небольшие крокеты, обвалять их в муке, а затем в яйце и сухарях. Поджарить на растительном масле.

Таким же образом можно приготовить крокеты с копченой рыбой, копченым салом и т. д. Можно подать к столу с гарниром из шпината или тушеной морковью.

5 шт. картофеля, 100 г ветчины, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки масла, мука, соль.

398. Котлеты картофельные по-киевски. Очищенный картофель отварить, протереть через сито, заправить частью яиц, крахмалом и солью. Муку слегка поджарить, развести кипяченым молоком так, чтобы получился густой соус, проварить его и смешать с мелко нарезанными вареными грибами.

Подготовленный картофель разделать на лепешки, каждую из них начинить грибами, запанировать в муке, в яйцах, обвалять в панировочных сухарях и поджарить до румяного цвета. Подать котлеты с грибным соусом.

10 шт. картофеля, $1^1/_2$ ст. ложки масла, $2^1/_2$ ст. ложки жира, 1 стакан молока, $2^1/_2$ ст. ложки муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 2 яйца, 20 г. сушеных грибов, 4 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

399. Картофельные пальчики (украинская кухня). Очищенный и промытый картофель отварить и протереть через сито, положить в него яйцо, крахмал и немного мелко нарезанной петрушки, все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать валик толщиной 1—1,5 см, нарезать его длиной 8—10 см и обжарить на масле.

При подаче на стол полить растопленным маслом и посыпать зеленью петрушки.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, 2 ст. ложки картофельного крахмала, зелень, соль.

400. Блинчики из картофеля с мясной начинкой (румынская кухня). Картофель очистить, натереть на мелкой терке и посолить. Через несколько минут слегка отжать, смешать с яйцами, перцем, натертым луком и таким количеством муки, чтобы тесто было жидким. Полученное тесто разливать тонким слоем на сковороду с разогретым растительным маслом. Блинчики поджарить с обеих сторон.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, поджаренный лук. Фарш уложить на блинчики, свернуть их конвертами и поджарить.

4 шт. картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, перец, соль.
Для фарша: 250 г мяса, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, перец, соль.

401. Поджарка картофельная (швейцарская кухня). Сваренный в кожуре картофель охладить, очистить и натереть на крупной терке. Копченое сало (шпик), нарезанное мелкими кусочками, поджарить на сковороде, перемешать с картофелем, заправить солью и мускатным орехом, влить молоко и сливки, снова перемешать и накрыть сковороду крышкой. Через 15 минут опрокинуть содержимое сковороды в миску румяной корочкой кверху. Поджарку можно залить яйцом и посыпать тертым сыром.

8 шт. картофеля, 200 г шпика, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана молока, мускатный орех, соль.

402. Пельмени картофельные (марийская кухня). Натертый сырой картофель слегка отжать и смешать с овсяной или пшеничной мукой, яйцом, солью. Массу разделать на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Лепешки сложить пополам, придав им форму полумесяца, и обжарить во фритюре.

Фарш приготовить из смеси сала (шпик), нарезанного мелкими кубиками, нарубленного репчатого лука, молотого перца и соли. Пельмени подать со сметаной.

14 шт. картофеля, 3/4 стакана пшеничной или овсяной муки, 1 яйцо, 2 луковицы, 200 г шпика, 4 ст. ложки сметаны, перец, жир, соль.

403. Пончики из картофеля с начинкой (румынская кухня). Картофель сварить в кожуре, очистить, натереть на терке, смешать с разведенными в подслащенном молоке или сметане дрожжами, мукой, солью, яйцами. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Оставить в теплом месте на час для подъема, после чего раскатать пласт толщиной в палец, нарезать стаканом кружочки, на которые положить тертую брынзу, покрыть сверху другим кружком, края защипать. Пончики поджарить в кастрюле с разогретым жиром и посыпать тертой брынзой.

Вместо брынзы в пончики можно положить куски вареных сосисок.

5 шт. картофеля, 1/2 стакана сметаны или молока, 2 яйца, 25 г дрожжей, 1 1/2 стакана муки, 1 ч. ложка сахара, жир для жарения во фритюре, 5 ст. ложек брынзы, соль.

404. Котлеты картофельные с крапивой. Сырой картофель натереть на терке. Сварить в кипятке листья крапивы, затем мелко нарезать, размять и потушить несколько минут с поджаренным луком. Крапиву смешать с картофелем, добавив яйцо, жир, муку, соль и специи по вкусу, разделать на котлеты и жарить до готовности. К столу подавать с грибным соусом или сметаной.

8 шт. картофеля, 400 г крапивы, 1—2 луковицы, 4 яйца, 4—5 ст. ложек жира, 1 ст. ложка муки, специи, 1 стакан грибного соуса или сметаны, соль.

405. Картофельные орешки жареные. Картофель отварить, очистить и пропустить горячим через мясорубку. В полученную массу добавить муку, яйца, соль, перец, хорошо перемешать и выдержать 30 минут. Затем сформовать из нее шарики (величиной с орешек), запанировать их в муке и обжарить во фритюре. Подать картофельные орешки горячими, со сметаной и зеленью.

10 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан масла, 1/2 стакана сметаны, зелень, перец, соль.

406. Котлеты картофельные с рыбой. Картофель сварить на пару, охладить и очистить от кожуры. Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с картофелем, добавить муку или сухари, сливочное масло, перец, соль, желтки, сметану. Разделать котлеты, обмакнуть их в сыром яичном белке, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в масле до появления румяной корочки. Подать с томатным или белым соусом.

10 шт. картофеля, 300 г рыбы, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан томатного соуса, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица, 2 яйца, перец, соль.

407. Пленцы картофельные с дрожжами (польская кухня). Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, отжать сок, залить кипящим молоком, добавить желтки яиц, дрожжи, разведенные теплым молоком, намоченную в молоке и отжатую булку. Все смешать, посолить и поставить на 30 минут в теплое место. Белки яиц взбить и смешать с картофельной массой. Сформовать тонкие лепешки и жарить с обеих сторон.

Подать со сметаной.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 15 г дрожжей, 3/4 стакана молока, 200 г булки, 4 ст. ложки масла, соль.

408. Картофель, жаренный с яблоками (польская кухня). Отварной картофель нарезать кружочками, положить на каждый ломтик яблока и жарить на сковороде, закрыв крышкой, на слабом огне. Когда картофель зарумянится, а яблоки станут мягкими, в сковороду влить ложку горячей воды, чтобы легче вынуть картофель.

10 шт. картофеля, 5 антоновских яблок, 3 ст. ложки жира, соль.

409. Баранки из картофеля (польская кухня). Картофель отварить, протереть, добавить яйца, масло, молоко или сметану, щепотку тертого мускатного ореха и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать баранки, посыпать тертой булкой и жарить во фритюре. Подать с зеленым салатом.

10 шт. картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка молока или сметаны, мускатный орех, 5 ст. ложек тертой булки, 1 стакан растительного масла, соль.

410. Рожки картофельные с курицей (польская кухня). Картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и замесить тесто.

Приготовить фарш. Репчатый лук мелко нарезать и поджарить. Смешать его с мелко нарубленными вареными яйцами и куриным мясом, добавив перец, соль. Из картофельного теста сделать лепешки и положить на них фарш. Сформовать рожки, смочить их во взбитом яйце, посыпать тертой булкой и поджарить.

Подать с топленым маслом или грибным соусом.

14 шт. картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки тертой булки, 3 ст. ложки жира, соль.
Для фарша: 500 г вареной курицы, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, 2 луковицы, перец, соль.

411. Имитированные яблоки (кухня Гватемалы). Картофель (желательно одинаковой величины) отварить, очистить и обжарить в большом количестве растительного масла до золотисто-желтого цвета. В каждую картофелину воткнуть гвоздичку и слегка посыпать красным перцем. Подать к мясу или как самостоятельное блюдо.

8 шт. молодого картофеля, 1 стакан растительного масла, 8 шт. гвоздики, красный молотый перец, соль.

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ

(румынская кухня)

412. Сладкая бабка из картофеля. Очищенный и натертый картофель смешать с маслом, солью, взбитыми яйцами, мукой, изюмом и выложить в форму (для бабки), смазанную жиром и по-

сыпанную сухарями. Бабку варить на водяной бане $1^1/_2$ часа. Опрокинуть в блюдо и залить фруктовым сиропом. Подать к столу в холодном виде.

5 шт. картофеля, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 5 ст. ложек муки, 50 г изюма, 1 стакан фруктового сиропа, сода, соль.

413. Налистники из картофеля. Картофель очистить, промыть, натереть на терке и отжать. Две картофелины отварить, размять, смешать с яйцами, солью, сахаром и газированной водой. Смесь должна получиться жидкой. Налистники выливать разливной ложкой на смазанную жиром сковороду и жарить с обеих сторон. Намазать налистники мармеладом или вареньем, свернуть вчетверо и подать к столу.

6 шт. картофеля, 1 ст. ложка сахара, $^1/_2$ стакана газированной воды, 2 яйца; 2 ст. ложки муки, 250 г варенья или мармелада, 3 ст. ложки жира, соль.

414. Молодой картофель с медом. Неочищенный молодой картофель (величиной с лесной орешек) залить кипящей водой (в этом случае кожура легко отходит), промыть и обсушить.

Мед с ванильным сахаром поставить на слабый огонь, добавить картофель и варить до тех пор, пока он не станет мягким.

Подавать в теплом или холодном виде.

12 шт. картофеля, 300 г меда, $^1/_2$ ч. ложки ванильного сахара.

415. Картофельные тефтели с повидлом. Картофель промыть, обсушить, испечь, очистить и в холодном виде пропустить через мясорубку, добавить взбитое яйцо, сливочное или растительное масло, соль и все размешать. Из полученного теста сделать валик и нарезать кусками. Положить в них повидло и сформовать в виде тефтелей.

Поджарить на растительном масле, посыпать сахарной пудрой и подать горячими.

5 шт. картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки повидла, 2 ст. ложки сахарной пудры, $^1/_2$ стакана растительного масла, соль.

416. Фрикадельки печеные. Картофель отварить в кожуре, очистить и размять, смешать с яйцами и растворенными в молоке дрожжами. Добавить лимонную цедру, сахар, соль и муку в таком количестве, чтобы тесто было не очень густым. Оставить на 1—2 часа для подъема.

Тесто разделать на лепешки и положить на них кубики поджаренного на масле белого хлеба. Сделать круглые фрикадель-

ки, смазать их растительным маслом, уложить на смазанный жиром противень и испечь в духовке.

5 шт. картофеля, $^1/_2$ стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, лимонная цедра, белый хлеб, соль.

417. Галушки со сливами или мармеладом. Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить и смешать с мукой. Замесить тесто, приготовить из него валик и нарезать на кусочки средней толщины. В каждом из них посередине сделать углубление, в которое уложить кусочек мармелада или сливы (без косточек) с добавлением сахара.

Галушки завернуть, защипать, отварить в кипящей подсоленной воде, затем откинуть на сито, обвалять в поджаренных на растительном масле тертых сухарях и подать к столу.

5 шт. картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 300 г слив (200 г мармелада), 4 ст. ложки тертых сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, сахар, соль.

418. Творожники из картофеля вареные. Масло хорошо растереть, добавить взбитые яйца, сырой картофель, натертый и отжатый творог, сахар, сухари молотые. Все тщательно перемешать, сформовать творожники и варить в подсоленной воде 10—15 минут, пока они не поднимутся на поверхность. Готовые творожники запанировать в сухарях, поджаренных на масле и смешанных с сахаром, после чего подать к столу.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, $1^1/_2$ ст. ложки сахара, 150 г творога, $^3/_4$ стакана панировочных сухарей, соль.

419. Творожники из картофеля жареные. Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на терке. Брынзу вымочить в воде, растереть, чтобы получилась паста, смешать со взбитыми яйцами, картофелем и растительным маслом. Столовой ложкой разделать круглые или овальные творожники, обвалять их в муке и поджарить на растительном масле.

Подать к столу теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 200 г брынзы, 300 г творога, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 ст. ложек масла, соль.

420. Сладкие пончики из картофеля. Картофель в кожуре отварить, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить соль, яйцо, растительное масло, ванильный сахар, муку и тщательно размешать. Дрожжи развести в подслащенном молоке, смешать со столовой ложкой муки и оставить для подъема, после

чего смешать с подготовленной картофельной массой. Приготовить крутое тесто и поставить для подъема на 1 час. На столе, смазанном растительным маслом, раскатать пласт толщиной 1 см, нарезать стаканом кружочки и поджарить в большом количестве хорошо разогретого растительного масла с обеих сторон.

Отбросить на сито, посыпать ванильным сахаром и подать к столу.

5 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, $1^1/_2$ стакана растительного масла, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка молока, $1^1/_2$ стакана муки, ванильный сахар, соль.

421. **Пончики из картофеля** (без дрожжей). Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить 1 стакан воды, добавить жир, соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать муку, размешать на огне в течение 3—4 минут, после чего охладить и добавить картофельное пюре, яйцо. Размешивать, пока не получится однородная смесь. Брать по одной ложке этой смеси и жарить в большом количестве разогретого растительного масла с обеих сторон.

Подать к столу теплыми, посыпать ванильным сахаром.

4 шт. картофеля, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана муки, 1 ст. ложка жира, ванильный сахар, растительное масло, соль.

422. **Пирог из картофеля.** Картофель испечь, очистить и размять. Масло хорошо растереть, смешать с картофелем, добавить желтки, соль, сахар, соду, лимонную цедру, сухари и сметану. После этого положить взбитые в пену белки. Полученную смесь уложить на хорошо смазанный, посыпанный сухарями противень и поставить в духовку примерно на час.

6 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки панировочных сухарей, $^1/_2$ стакана сметаны, сода, лимонная цедра, соль.

423. **Печенье соленое картофельное** (чехословацкая кухня). Из отваренного (остывшего) и натертого на терке картофеля, жира, желтков, соли, тмина и муки замесить крутое тесто. Разделить тесто на 5 частей. Каждый кусок раскатать тонким слоем и нарезать небольшими квадратиками. Смазать печенье яичными белками, посыпать солью, тмином и испечь.

4 шт. картофеля, 100 г жира, $^3/_4$ стакана муки, 2 яйца, тмин, соль.

424. **Пирог с картофелем и брынзой.** Растереть масло, добавить взбитое яйцо, молоко или сливки, муку и замесить тесто. Раскатать пласт в два раза большей величины, чем противень, на котором будет печься пирог. На смазанный противень уложить

тесто таким образом, чтобы оно касалось краев противня.

Вареный и размятый картофель соединить с маслом, тертой брынзой, лимонной цедрой, сахаром и размешивать до тех пор, пока не получится паста. Эту смесь положить на противень поверх теста, края которого должны закрыть фарш. Пирог смазать сверху сливочным маслом и поставить в духовку. Готовый пирог нарезать ломтиками и посыпать ванильным сахаром.

Для теста: 1 стакан муки, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана молока или сливок, 1 яйцо, соль.

Для фарша: 3 шт. картофеля, 1 ст. ложка масла, 8 ст. ложек брынзы или творога, 3 ст. ложки сахара, лимонная цедра, ванильный сахар.

425. Пирог из картофеля с яблоками. Картофель отварить в кожуре, очистить и хорошо размять. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, смешать с картофелем, добавить яйцо, растертое с сахаром, масло, соль, соду, корицу, лимонную цедру и муку. Все это тщательно размешать, положить в форму, смазанную маслом, и испечь в духовке.

4 шт. картофеля, 4 яблока, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 7 ст. ложек сахара, 1/2 стакана муки, 2 ч. ложки корицы, лимонная цедра, сода, соль.

426. Пирог из печеного картофеля. Желтки растереть с сахарной пудрой, смешать с печеным картофелем, очищенным и пропущенным через мясорубку, содой, солью, лимонной цедрой, соком, корицей, мукой и взбитыми в пену белками.

Испечь в духовке в смазанной маслом форме.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 1/2 ч. ложки корицы, 1 стакан муки, 3/4 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка масла, лимонная цедра, сода, соль.

427. Пирог из картофеля (на дрожжах). Дрожжи растворить в небольшом количестве подслащенного молока, размешать со столовой ложкой муки и оставить для подъема.

Отваренный в кожуре картофель очистить, натереть, смешать с дрожжами, мукой, яйцами и оставшимся молоком. Добавить лимонную цедру, корицу, сахар, соль, сливочное масло (одну ложку оставить для смазки пирога). Тесто вымешать и оставить на час для подъема. Пирог положить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке до готовности.

Пирог посыпать ванильным сахаром и подать к столу горячим.

5 шт. картофеля, 3 стакана муки, 40 г дрожжей, 3/4 стакана молока, 4 ст. ложки масла, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка корицы, по 1/2 ч. ложки лимонной цедры, ванильного сахара, соль.

428. Штрудель из картофеля с яблоками. Картофель отварить в кожуре, очистить, натереть, смешать с растительным маслом, мукой, молоком, растворенными дрожжами, взбитыми яйцами, добавить лимонную цедру, сахар, соль. Замесить средней густоты тесто, оставить на час для подъема.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, смешать с сахаром, корицей и тушить, пока не выкипит сок.

На столе, посыпанном мукой, раскатать прямоугольный пласт и посыпать его панировочными сухарями. На пласт положить яблоки, посыпать сверху тертыми орехами и сахаром и завернуть в виде рулета. Смазать растительным маслом и испечь в духовке.

5 шт. картофеля, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки масла, 30 г дрожжей, 3 стакана муки, $1\frac{1}{2}$ кг яблок, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 4 ст. ложки сахара для теста, 1 ст. ложка корицы, лимонная или апельсиновая цедра, 3—4 ореха, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

429. Рулет с мармеладом. Сваренный в кожуре картофель очистить и натереть на мелкой терке. Смешать с яйцами, растительным маслом, сахаром, лимонной цедрой, солью, ванильным сахаром, растертыми дрожжами и мукой. Замесить тесто, которое должно подойти в течение часа. Тесто разделить на две части. На столе, смазанном растительным маслом, раскатать прямоугольный пласт, намазать его слоем мармелада и завернуть. Оставшееся тесто также раскатать в пласт, намазать мармеладом и завернуть. Рулеты положить на смазанный жиром противень и испечь в духовке.

Рулеты можно начинить смешанными с сахаром орехами или толченым и отваренным в подслащенном молоке маком.

5 шт. картофеля, 3 стакана муки, 4 яйца, 4 ст. ложки масла, 30 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 200 г мармелада, 1 ч. ложка ванильного сахара, лимонная цедра, соль.

430. Рогалики из картофеля с мармеладом. Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть. Смешать с мукой, добавив яйца, сахар, масло, соль, молоко, лимонную цедру, растертые дрожжи. Замесить негустое тесто и раскатать пласт, который нарезать небольшими квадратами. В один из уголков квадрата положить густой мармелад или вишню (из вишневого варенья), завернуть и придать форму рогалика. Положив на смазанный жиром противень, рогалики намазать сверху желтком или растительным маслом и испечь в духовке.

5 шт. картофеля, 3 стакана муки, $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки молока, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка жира, лимонная цедра (от 1 лимона), 1 ст. ложка лимонного сока, мармелад или варенье, соль.

431. Круглое печенье с мармеладом. Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на мелкой терке. Смешать с яйцами, сахаром, солью, содой, натертой лимонной цедрой и мукой. Замесить тесто, которое раскатать пластом толщиной 1 см. Стаканом вырезать кружочки, посыпать сахаром, смешанным с корицей. Уложить на противень, смазанный растительным маслом, и испечь в духовке.

В готовом виде склеивать по два слоем мармелада.

5 шт. картофеля, $^{3}/_{4}$ стакана муки, $^{1}/_{2}$ стакана сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 100 г мармелада, $^{1}/_{2}$ ложки соды, 1 ст. ложка растительного масла, лимонная цедра, соль.

432. Печенье «двойные улитки». Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить, размять, посолить, смешать с жиром, сахаром, мукой, ванильным сахаром и содой. Замесить тесто, раскатать пласт толщиной $^{1}/_{2}$ см, намазать тонким слоем мармелада. Ножом нарезать одинаковые квадраты. Приготовить «двойные улитки»: каждый квадрат завернуть с обеих сторон к середине. Печенье смазать взбитым яйцом, после чего нарезать узкими полосками, которые уложить на смазанный противень и испечь в духовке.

5 шт. картофеля, $1^{1}/_{4}$ стакана жира, 3 стакана муки, $^{1}/_{2}$ ч. ложки соды, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 100 г мармелада, ванильный сахар, соль.

433. Печенье из картофеля с корицей. Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить сахар, корицу, яйца, лимонную цедру и жир. Тщательно перемешать, пока не получится однородная масса. Эту смесь разровнять ножом на смазанной растительным маслом доске, образуя пласт толщиной 1 см. Стаканом нарезать кружочки, положить на смазанный маслом противень и печь 30 минут в духовке. Готовое печенье посыпать ванильным сахаром.

5 шт. картофеля, $^{3}/_{4}$ стакана сахара, 5 ст. ложек жира, 2 яйца, 1 ч. ложка корицы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки лимонной цедры, ванильного сахара.

434. Кекс из картофеля с какао. Желтки растереть в пену с сахаром и какао. Добавить толченые орехи, сваренный и протертый картофель, ванильный сахар, соду, взбитые в пену белки. Уложить в хорошо смазанную форму для кекса и печь в духовке около часа.

5 шт. картофеля, 5 яиц, $1^{1}/_{4}$ стакана сахара, 100 г орехов, 4 ст. ложки какао, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки ванильного сахара, сода, лимонная цедра.

435. Бисквиты из картофеля с орехами. Картофель испечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло, картофельное пюре, толченые орехи, корицу, лимонную цедру, соду и $^3/_4$ стакана муки. Оставшейся мукой посыпать кухонный стол, на котором будет разделываться тесто. Из теста приготовить валик, разрезать его на маленькие лепешки. Каждую из них обвалять в муке и придать форму бисквита. Испечь на смазанном жиром противне в духовке.

4 шт. картофеля, 1 стакан муки, 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 125 г орехов, 2 яйца, 1 ст. ложки корицы, лимонная цедра, сода, соль.

436. Торт из картофеля. Картофель сварить, очистить и натереть. Желтки растереть с сахарной пудрой, как крем, смешать с натертым картофелем, добавить лимонную или апельсиновую цедру, корицу, соду, сливочное масло или маргарин, взбитые в пену белки и муку. Замесить тесто, уложить в маленькую круглую форму (чтобы торт получился высоким), смазанную маслом, и печь в духовке примерно 90 минут.

Опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

5 шт. картофеля, 3 стакана муки, $1^1/_2$ стакана сахарной пудры, 2 яйца, 5 ст. ложек маргарина или масла, 1 ст. ложка корицы, 2 ч. ложки ванильного сахара, лимонная (апельсиновая) цедра, сода.

437. Пирожное «картошка». Сваренный в кожуре картофель пропустить через мясорубку. Кофейную эссенцию (процеженную) вместе с сахаром и взбитым яйцом прокипятить. После того как смесь остынет, добавить картофель, толченое печенье, лимонную или апельсиновую цедру, толченые орехи, какао и ром. Полученную смесь вымешать, взять по кусочку и разделать руками пирожные овальной формы, напоминающие картофель, обвалять каждую штуку в какао, смешанном с сахарной пудрой.

3 шт. картофеля, 250 г толченого печенья, 125 г орехов, $1^1/_4$ стакана сахарной пудры, 25 г какао, 2 ст. ложки рома, 1 яйцо, 1 стакан кофейной эссенции, лимонная и апельсиновая цедра.

438. Торт из картофеля с творогом. Масло, сахар и желтки растереть в пену, добавить хорошо растертый творог, лимонную цедру, ванильный сахар, натертый картофель, соду и взбитые в пену белки. Испечь в духовке в смазанной маслом форме. Через несколько часов торт разрезать горизонтально, намазать вареньем или джемом и нарезать кусками.

5 шт. картофеля, 400 г творога, 40 г масла, 2 яйца, $^3/_4$ стакана сахара, 100 г джема (варенья), сода, ванильный сахар, лимонная цедра.

БЕЛОРУССКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

СУПЫ

439. Суп-пюре картофельный с маком. Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, протереть и развести картофельным отваром.

Отдельно приготовить маковое молочко: мак промыть, ошпарить кипятком, процедить через густое сито или марлю. Подготовленный мак растереть в ступке до появления белого сока, добавить немного кипятка и хорошо размешать. Полученным маковым молочком заправить суп-пюре, посолить и выдерживать в печи или духовке до образования румяной пенки.

1½ л воды, 5—6 шт. картофеля, 3 ст. ложки мака, соль.

440. Поливка из молодого картофеля на молоке. Молодой картофель и морковь очистить от кожуры, картофель нарезать кубиками, залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабом огне 10—15 минут. Воду слить, картофель залить кипяченым молоком и довести до кипения. Готовую морковь растереть до однородной массы, добавив немного молока, влить в поливку и довести до готовности.

Поливку подать с маслом.

12—13 шт. картофеля, 2—3 моркови, 5 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, соль.

441. Юшка картофельная с мясом. Ребрышки с мясом разрубить на части, промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить мелко нарезанный репчатый лук, довести до кипения и варить на слабом огне. За 15—20 минут до конца варки добавить нарезанный дольками картофель. В конце варки положить соль, лавровый лист, сельдерей или петрушку. Готовую юшку посыпать мелко нарезанной зеленью.

5—6 шт. картофеля, 550—600 г мяса, 1—2 луковицы, лавровый лист, сельдерей, зелень, соль.

442. Суп картофельный с салом. Картофель нарезать кубиками, положить в кипящую воду, добавить соль и варить в течение 20—30 минут. Сало (шпик) нарезать кубиками, поджарить вместе с репчатым луком и добавить в кипящий суп. При подаче на стол суп посыпать нарубленной зеленью петрушки или укропа.

12 шт. картофеля, 1 луковица, 80 г шпика, зелень, соль.

443. Суп молочный с картофелем и морковью. Морковь нарезать мелкими дольками, картофель — более крупными. Затем

морковь отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 15—20 минут, положить нарезанный картофель и продолжать варку до готовности. Остаток воды слить, суп залить кипящим молоком, добавить сливочное масло, сахар и довести до кипения.

7 шт. картофеля, 4 моркови, 6 стаканов молока, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

444. Суп молочный с крекерами. Картофельные крекеры перебрать, опустить в кипящую воду на 5 минут. Затем влить горячее молоко и варить. За несколько минут до окончания варки добавить соль, сахар и довести суп до кипения. Готовый суп заправить сливочным маслом.

120 г крекеров, 6 стаканов молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка масла, соль.

445. Суп молочный с лапшой из картофельного крахмала. Приготовить лапшу: картофельный крахмал развести водой, добавить яйцо и все размешать до консистенции сливок, как на блинчики. Из полученной смеси выпечь блинчики толщиной 1—2 мм. Затем их охладить и нарезать, как домашнюю лапшу. Молоко довести до кипения, опустить подготовленную лапшу и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить соль, сахар, сливочное масло и подать к столу.

1½ стакана картофельного крахмала, 8 стаканов молока, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, соль.

446. Суп молочный с картофельными клецками. Сырой картофель протереть через мелкую терку, отжать через марлю, добавить яйцо. Полученную массу раскатать на небольшие шарики. Молоко довести до кипения, опустить клецки и варить их при слабом кипении. Готовый суп посолить и заправить маслом.

12 шт. картофеля, 8 стаканов молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, соль.

447. Суп молочный с клецками из картофельного концентрата. Картофельный концентрат замочить в небольшом количестве воды. Когда он набухнет, добавить яйцо и раскатать на небольшие шарики (клецки). Проварить их в воде, затем долить кипящее молоко, посолить по вкусу, добавить сливочное масло и подать к столу.

1½ стакана картофельного концентрата, 6 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, соль.

448. Картофель отварной. Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. После закипания добавить соль и продолжать варить еще 20 минут, пока картофель не станет мягким. Как только картофель будет готов, слить воду, кастрюлю оставить на слабом огне для отсушки на 2 минуты. Готовый картофель переложить на блюдо, полить маслом. Отдельно можно подать сельдь с луком и растительным маслом; зеленый лук со сметаной; редьку или редис в сметане; квашеную капусту.

8 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла, соль.

449. Картофель отварной с редькой, салом и луком. Редьку очистить, натереть на терке с крупной решеткой. Шпик нарезать кубиками, лук — полукольцами и поджарить до золотистого цвета. Поджаренным салом с луком залить редьку, перемешать, посыпать укропом и подать к отварному картофелю.

8 шт. картофеля, 2 редьки, 2 луковицы, 80 г шпика, укроп, соль.

450. Картофель отварной с капустой и свининой. Свинину с реберными косточками нарезать мелкими кусочками и обжарить. Квашеную капусту и репчатый лук также слегка обжарить. Все перемешать и жарить до готовности. Подать к отварному картофелю.

8 шт. картофеля, 700 г свинины, 400 г квашеной капусты, 2 луковицы, соль.

451. Картофель дорожный в фольге. Отобрать одинаковые по величине клубни картофеля, тщательно промыть и поставить в горячую духовку. Картофель печь до полуготовности. Затем завернуть каждую картофелину в фольгу, снова поместить в духовку и печь до готовности. Испеченный таким образом картофель можно подать к столу горячим или взять в дорогу. К картофелю подать отдельно сельдь и сливочное масло.

10 шт. картофеля, 1 сельдь, 4 ст. ложки масла, соль.

452. Картофельная каша с салом (шпик). Отварить картофель в подсоленной воде, протереть его, чтобы образовалась равномерная масса, без комков. Отдельно нарезать кубиками сало (шпик), поджарить его вместе с нашинкованным репчатым луком. Поджаренные сало и лук положить в картофельную кашу, хорошо размешать и подать к столу.

12 шт. картофеля, 2 луковицы, 150 г шпика, соль.

453. Картофель, тушенный с грибами и салом. Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сале (шпик) вместе с луком. Очищенный картофель нарезать крупными дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в утятницу, залив водой доверху. Добавить соль, лавровый лист, перец, стебли петрушки и, накрыв утятницу крышкой, тушить на слабом огне. При подаче на стол удалить лавровый лист, а картофель посыпать мелко нарезанной зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно замочить, отварить, нарезать, а затем обжарить. Грибной отвар можно использовать для тушения картофеля.

8 шт. картофеля, 3 луковицы, 400 г свежих или 50 г сушеных грибов, 120 г шпика, зелень, специи, соль.

454. Картофель, тушенный с горохом и свежими грибами. Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сале (шпик) вместе с луком. Горох замочить на 1—2 часа. Очищенный картофель нарезать крупными кубиками и обжарить. Все положить в утятницу, залить водой, добавить соль, лавровый лист, перец, петрушку и тушить на слабом огне. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

8 шт. картофеля, 1/2 стакана гороха, 2 луковицы, 600 г свежих грибов, 100 г шпика, зелень, специи, соль.

455. Картофель, тушенный с печенью и салом. Картофель и морковь, нарезанные кубиками, обжарить в масле. Сало (шпик) и печень нарезать кубиками и обжарить вместе с луком, нашинкованным соломкой. Все положить в утятницу, добавить воду, соль, перец, томатный соус и тушить на слабом огне до готовности.

10 шт. картофеля, 350 г печени, 200 г шпика, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томатного соуса, 4 ст. ложки масла, специи, соль.

456. Картофель, тушенный с грибами. Картофель нарезать кубиками и обжарить в масле до полуготовности. Грибы свежие тщательно промыть и сварить. Лук мелко нарезать, спассеровать, положить в него муку, томат-пюре и прожарить. Затем залить грибным бульоном и сварить соус. Картофель положить в посуду, залить соусом, добавить нарезанные грибы, специи, соль и тушить до готовности.

10 шт. картофеля, 400 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1—2 луковицы, 4 ст. ложки топленого или растительного масла, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки томата-пюре, специи, соль.

457. Картофель, тушенный с бараниной. Картофель и морковь, нарезанные кубиками, обжарить. Отдельно обжарить баранину, нарезанную кусками, и нашинкованный репчатый лук. Все положить в утятницу, добавить томат-пюре, соль и тушить до готовности.

10 шт. картофеля, 600 г баранины, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 4 ст. ложки свиного жира, соль.

458. Жаренка рыбная с картофелем (в горшочке). Филе окуня нарезать кубиками. Запанировать в муке и обжарить. Отварить предварительно замоченные сушеные грибы, мелко нарубить и обжарить с луком. Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить. В горшочек положить слоями картофель, обжаренную рыбу, грибы, лук, а сверху снова картофель. Полить сметаной и рыбным бульоном, посолить по вкусу и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

8 шт. картофеля, 300 г филе окуня, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 30 г сушеных грибов, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, соль.

459. Жаренка. Говядину нарезать небольшими кусками, морковь и лук кубиками, а сырой картофель ломтиками. Все отдельно обжарить. Грибы отварить, мелко изрубить и также поджарить. Пшеничную муку поджарить отдельно до коричневого цвета. Подготовленные продукты сложить в утятницу, залить доверху грибным бульоном, добавить сметану, соль, накрыть крышкой и тушить. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

8 шт. картофеля, 300 г говядины, 150 г свежих или 40 г сушеных грибов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки, 40 г шпика, зелень, соль.

460. Картофель, запеченный с коноплей. Отваренный в кожуре картофель охладить, очистить, нарезать кубиками и обжарить. Отдельно нарезать и обжарить лук, смешать его с картофелем, толченой коноплей и посолить по вкусу. Все положить в кастрюлю с разогретым маслом и поставить в духовку для запекания.

12 шт. картофеля, 5 ст. ложек масла, 3 луковицы, 1/2 стакана толченой конопли, соль.

461. Картофельная бабка. В сырой тертый картофель положить муку, лук, обжаренный со шпиком, перец, посолить и все перемешать. Положить в кастрюлю или глубокую сковороду, смазанную жиром и поставить в духовку для запекания. Картофельную бабку подать в горячем виде с маслом.

16 шт. картофеля, 2 ч. ложки муки, 2 луковицы, 50 г шпика, 2 ст. ложки масла, соль.

462. Картофельная бабка со свининой. В сырой тертый картофель положить муку и лук, жаренный со шпиком. Свинину нарезать мелкими кубиками и обжарить. Все перемешать, добавить соль и перец. Положить в глубокую сковороду, смазанную жиром, и поставить в духовку для запекания. Готовое блюдо подать в горячем виде с маслом.

16 шт. картофеля, 350 г свинины, 2 ч. ложки муки, 50 г шпика, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, соль.

463. Картофельная бабка, фаршированная грибами с луком. Картофель натереть на мелкой терке, добавить немного муки, соль. Приготовить грибной фарш с луком. Для этого сушеные грибы тщательно промыть, замочить в воде на $1^1/_2$—2 часа, а затем сварить в этой же воде. Грибы откинуть на сито, промыть, мелко изрубить и обжарить. Добавить спассерованный лук, соль, перец и перемешать. Для фарша можно использовать и свежие грибы: ошпарить их кипятком, промыть, отварить и поджарить. На сковороду, смазанную жиром, уложить половину картофельной массы, затем грибной фарш и сверху оставшийся картофель. Поставить в духовой шкаф для запекания. Через 5—10 минут поверхность картофельной бабки смазать сметаной для образования румяной корочки и запечь в духовке до готовности. Готовое блюдо подать с маслом или сметаной.

10 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны.

Для фарша: 120 г свежих или 30 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла.

464. Рулет картофельный с яйцом. Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. В пюре добавить муку и хорошо перемешать. Приготовить фарш: яйца отварить вкрутую и мелко порубить. Лук нарезать, поджарить на сале и смешать с яйцами. Картофельную массу положить на доску, смоченную водой, слоем 1,5—2 см, а сверху — фарш. Завернуть в виде рулета и переложить на смазанный жиром противень или сковороду. Рулет смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и поставить для запекания в духовку. Готовый рулет нарезать и подать со сметанным соусом с луком.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка сала, $1^1/_2$ луковицы, 2 ч. ложки муки, 2 ч. ложки панировочных сухарей, 1 стакан сметанного соуса с луком, соль.

Для фарша: 3 яйца, 2 ст. ложки топленого сала, 2 луковицы.

465. Картофляники. Отваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить муку или картофельный крахмал, растопленное сливочное мас-

ло, яйца, соль, перец и хорошо перемешать. Массу разделать в виде небольших шариков, уложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовом шкафу. Затем переложить в кастрюлю и заправить сметаной или сливочным маслом с поджаренным репчатым луком. Прогреть на огне в течение 5—7 минут и подать к столу с рубленым зеленым луком или укропом.

12 шт. картофеля, 1/2 стакана крахмала или 3/4 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, соль.
Для заправки: 3/4 стакана сметаны или 3 ст. ложки масла, 4 луковицы.

466. Комовики. Картофель промыть, отварить в кожуре, охладить и очистить. Пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, немного муки и вымешать. Из картофельной массы приготовить пирожки с фаршем из вареной фасоли, пшенной или рисовой каши. Пирожки запанировать в муке, положить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке.

10 шт. картофеля, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка масла, соль.
Для фарша: 1/2 стакана фасоли (пшена или риса), 2 луковицы, 1 ст. ложка масла.

467. Картофель, фаршированный сельдью. Крупный картофель промыть, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности. Сваренный картофель очистить, срезать бок и вынуть сердцевину. Сельдь очистить, промыть и освободить мякоть от костей. Приготовленную мякоть сельди и сердцевину картофеля пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, душистый перец, сырое яйцо, часть сметаны, все хорошо перемешать и выбить. Полученным фаршем начинить картофель, залить сметаной и запечь в духовке.

12 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, соль.
Для фарша: 1 сельдь, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, перец.

468. Картофель, фаршированный печенкой. Картофель отварить в кожуре, очистить, вынуть сердцевину и заполнить его фаршем. Для приготовления фарша печенку нарезать тонкими брусочками, лук — полукольцами, сало — мелкими кубиками и все обжарить. Подготовленный картофель залить сметанным соусом с луком и тушить на слабом огне до готовности.

10 шт. картофеля, 1 стакан сметанного соуса с луком, соль.
Для фарша: 200 г печенки, 40 г шпика, 1 луковица, соль.

469. Картофель, фаршированный мясом. Картофель очистить и вынуть сердцевину. Приготовить мясной фарш: говядину пропустить через мясорубку и соединить с поджаренным луком. Картофель начинить фаршем, обжарить и положить в утятницу. Муку и морковь поджарить, добавить бульон, томат,

сметану, залить этим соусом фаршированный картофель и поставить в духовой шкаф. Перед подачей на стол картофель полить соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

12 шт. картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка томата, 1 морковь, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль.
Для фарша: 400 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка свиного жира.

470. Картофельно-морковные оладьи. Очищенный картофель и морковь (в соотношении 4 : 1) натереть на терке. Картофельную массу смешать с морковной, добавить яйца, муку, сметану, посолить, тщательно перемешать, разложить ложкой на смазанную жиром сковороду и жарить.

6—8 шт. картофеля, 1—2 моркови, 1—2 яйца, 2—3 ст. ложки муки, 1—2 ст. ложки сметаны, 3—4 ст. ложки масла, соль.

471. Оладьи, фаршированные яйцом. Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке и отжать от жидкости. Добавить муку, соль, перец, хорошо перемешать и разделать на лепешки. На середину лепешки положить фарш из вареных измельченных яиц, смешанных с обжаренным луком. Завернуть края, придать лепешкам форму биточка и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Готовые оладьи подать с жареными шкварками и толченым чесноком.

10 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 60 г шпика, 4 дольки чеснока.
Для фарша: 4 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

472. Картофельные оладьи, фаршированные грибами. Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать. Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить пассерованный лук, мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

12 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны или масла, 1/2 стакана грибного бульона, соль.
Для фарша: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 луковицы.

473. Картофельные оладьи, фаршированные рыбой. Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, яйцо и все перемешать. Приготовить фарш: филе рыбы пропустить через мясорубку, обжарить с репчатым луком и вареными грибами, затем добавить соль, перец, мелко измельченное вареное яйцо и все перемешать. Выложить ложкой

в виде лепешек на раскаленную сковороду, на них положить фарш, сверху накрыть картофельной массой и обжарить до румяной корочки с двух сторон. Уложить в горшочек, залить маслом и поставить в духовку. Готовое блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

10 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 5 ст. ложек масла, зелень, соль.

Для фарша: 250 г филе рыбы, 15 г сушеных грибов, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, перец.

474. Картофельные оладьи, фаршированные мясом. Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо и все перемешать. Выложить ложкой в виде лепешек на раскаленную сковороду, на каждую из них положить свиной фарш, а сверху накрыть картофельной массой. Обжарить до румяной корочки с обеих сторон, переложить в утятницу и поставить в духовку на 10—15 минут.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, соль, перец и все перемешать. Блюдо подать с жареным салом (шпик).

12 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 100 г шпика, 2 ст. ложки масла.

Для фарша: 400 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, перец.

475. Оладьи картофельные по-мински. Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, перемешать, после чего жарить оладьи. Готовые оладьи положить в утятницу, смазанную жиром, переложить их свиным фаршем, заправленным солью и перцем с добавлением рубленого чеснока. Утятницу поставить в духовку на 20—25 минут.

12 шт. картофеля, 2 ст. ложки растительного и сливочного масла, соль.

Для фарша: 400 г свинины, 4 дольки чеснока, перец.

476. Тефтели картофельные фаршированные в томатном соусе. Сырой картофель натереть на мелкой терке. Полученную картофельную массу отжать, добавить яйцо, соль и все перемешать. Приготовить фарш: свинину пропустить через мясорубку, обжарить с луком, добавить молотый перец, соль. Из картофельной массы приготовить тефтели и наполнить их фаршем. Тефтели запанировать в муке или сухарях, обжарить на топленом масле, положить в утятницу, залить томатным соусом и тушить 25—30 минут.

12 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки или 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 стакан томатного соуса, 2 ст. ложки топленого масла, соль.

Для фарша: 150 г свинины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

477. Картофельные крокеты с мясом. Сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать, добавить яйцо, соль и перемешать. Приготовить фарш: сырую свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, поджаренный лук. Из картофельной массы скатать небольшие шарики, нафаршировать их свининой и запанировать в муке. Крокеты смочить в яйцах и снова запанировать в сухарях, обжарить, положить в утятницу, полить маслом и потушить. Подать к столу в горячем виде со сметаной.

12 шт. картофеля, 2 яйца, 4 ст. ложки топленого масла, 3 ч. ложки муки, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст ложки сметаны, соль.
Для фарша: 300 г свинины, 2 луковицы, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

478. Галки картофельные фаршированные с грибным соусом. Сырой картофель натереть на мелкой терке. Полученную картофельную массу отжать от излишней жидкости, добавить яйца, соль. Все перемешать, сделать круглые шарики (галки), а в них углубления для фарша. Фарш подготовить следующим образом: сухие грибы замочить в холодной воде на 2 –3 часа. Затем их промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить в масле вместе в луком. Грибным фаршем наполнить подготовленные галки, запанировать их в муке, смешанной с сухарями, и обжарить на топленом масле. Обжаренные галки положить в утятницу, залить грибным соусом со сметаной и поставить тушить в духовку.

12 шт. картофеля, 1 яйцо, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан соуса, соль.
Для фарша: 40 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, соль.

479. Картофельные клецки, фаршированные рыбным фаршем. Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, слегка отжать, разделать в виде лепешек и сверху положить рыбный фарш. Сделать из них шарики, запанировать в муке и обжарить. Обжаренные клецки переложить в горшочек, залить сметанным соусом и тушить до готовности. Подать в горшочках. Для приготовления фарша филе рыбы пропустить через мясорубку, обжарить вместе с репчатым луком и вареными грибами, добавить мелко нарезанное вареное яйцо, соль, перец.

10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 стакан сметанного соуса, перец, соль.
Для фарша: 250 г филе рыбы, 30 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла.

480. Клецки картофельные с грибами. Натертый сырой картофель отжать, добавить соль и разделать в виде лепешек. На

них положить грибной фарш, сделать клецки продолговатой формы и обжарить. Клецки переложить в утятницу, залить сметанным соусом и тушить в течение 20—30 минут. Для приготовления фарша сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем их промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с луком.

10 шт. картофеля, 3 ст. ложки масла, 1 стакан сметанного соуса, соль.

Для фарша: 40 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки масла.

481. Клецки с мясом. Сырой картофель натереть, откинуть на сито: дать жидкости стечь. Добавить муку, соль и перемешать. Из полученной массы приготовить клецки, как указано в рецепте «Клецки картофельные с грибами», с сырым мясным фаршем и обжарить в масле. Затем переложить в утятницу, залить сметаной и поставить в духовку на 20—25 минут.

12 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Для фарша: 400 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

482. Картофельные блины, тушенные со свиным салом. Очищенный картофель натереть, добавить муку, соль, все перемешать и выпекать блины. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками и поджарить с репчатым луком. Блины переложить салом и луком, поставить в глиняном горшке или утятнице тушить в духовой шкаф.

12 шт. картофеля, 2 ст. ложки муки, 200 г шпика, 2 луковицы, соль.

483. Голубцы с картофелем. Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку и отварить до полуготовности в подсоленной воде. Сваренный кочан капусты разобрать на листья, слегка отбить черешки. Приготовить фарш: протертый отварной картофель смешать с поджаренным луком и рублеными яйцами. На подготовленные листья капусты положить фарш и завернуть их в виде конвертов. Голубцы обжарить и положить в мелкую кастрюлю с широким дном или утятницу, залить сметанным соусом с томатом и тушить в течение 30—40 минут.

4—5 шт. картофеля, 800 г капусты, 1 яйцо, 2 луковицы, 3 ст. ложки масла, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль.

484. Зразы картофельные. Одну часть картофеля натереть на терке, другую — отварить в кожуре, очистить, протереть. Все перемешать и разделать на лепешки. Приготовить фарш: говядину отварить, пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком. Начинить фаршем картофельные лепешки, придавая им овальную форму. Зразы поджарить на сале

(шпик) до образования румяной корочки. Подать в горячем виде.

12 шт. картофеля, 300 г говядины, 120 г шпика, 2 луковицы, соль.

485. Пампушки картофельные. Картофель отварить в кожуре, охладить и очистить. Пропустить через мясорубку, затем добавить соль, яйцо, немного муки и вымешать до тягучей консистенции. Подготовленную массу выложить на стол или деревянную доску, посыпанную мукой, и раскатать до толщины слоя 2 см. Полученный слой теста нарезать ромбиками и обжарить. Пампушки можно подать с маслом, сметаной или сметанным соусом.

12 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого жира или растительного масла, соль.

486. Колбаса картофельная с салом. Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить. Нарезать кубиками сало (шпик), поджарить его вместе с репчатым луком и соединить с картофельной массой. Приготовить колбасу: промыть кишечную оболочку, наполнить ее картофельной массой, после чего завязать. Колбасу обжарить на смазанной жиром сковороде и поставить в духовку на 20—30 минут. Подать в горячем виде.

16 шт. картофеля, 2 луковицы, 300 г шпика, 50 см кишечной оболочки, соль.

487. Лепешки картофельные с салом. Натертый сырой картофель слегка отжать, добавить муку, соль, яйца, жареный лук и все перемешать. Приготовить фарш: сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить вместе с мелко нарубленным репчатым луком. Из картофельной массы сделать лепешки, на середину положить фарш. Края лепешек завернуть и придать им форму язычков. Лепешки обжарить и довести до готовности в духовке. При подаче полить свиным жиром.

10 шт. картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, соль.

488. Драники со сметаной. Картофель очистить, промыть и натереть на мелкой терке. В полученную массу добавить соль, муку, все перемешать и жарить на топленом или растительном масле, как оладьи. Готовые драники полить сметаной. Отдельно можно подать молоко.

12 шт. картофеля, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла, соль.

489. Драники с моченой брусникой. Приготовить картофельную сырую тертую массу, как указано в предыдущем рецепте.

Моченую бруснику отделить от сока. Сок прокипятить с сахаром, опустить в него бруснику и подать к драникам.

12 шт. картофеля, 2 ч. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 3/4 стакана сахарного песка, 200 г моченой брусники.

490. Пирожки белорусские с мясом. Сырой картофель натереть на мелкой терке, слить излишнюю жидкость, добавить муку, соль и хорошо вымесить. Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку и перемешать с поджаренным репчатым луком. Подготовленным фаршем начинить картофельную массу, разделанную для пирожков, и поджарить в большом количестве жира. Пирожки подать к столу в горячем виде.

12 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 4 ст. ложки жира, соль. Для фарша: 250 г говядины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла.

491. Пирожки картофельные с мясом. Картофель отварить и в горячем виде пропустить через мясорубку. Добавить в него яйца, соль и перемешать. Массу разделать на круглые лепешки, положить на них мясной фарш, приготовленный из отварной говядины с поджаренным луком, сделать пирожки, запанировать их в муке и поджарить. Подать в горячем виде с маслом.

12 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, соль. Для фарша: 350 г говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

492. Пирожки картофельные с субпродуктами. Очищенный картофель отварить, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить в него яйца, соль и перемешать. Приготовить фарш: легкое, сердце отварить, печенку потушить, пропустить через мясорубку и смешать с поджаренным луком. Картофельную массу разделать на круглые лепешки, положить на них фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать в муке и обжарить. Пирожки подать к столу в горячем виде с маслом.

14 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль. Для фарша: 200 г печени, 200 г сердца, 100 г легкого, 1 ст. ложка масла, 1 луковица.

493. Пирожки картофельные с капустой. Картофель очистить, промыть и отварить. В горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо и перемешать.

Свежую капусту мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить репчатый лук, положить его в капусту вместе с сырым яйцом, посолить и перемешать. Полученную картофельную массу разделать на круглые лепешки, положить на них капустный фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать их в муке и обжарить. К столу подать в горячем виде с маслом.

Для приготовления пирожков можно использовать также квашеную капусту. В этом случае ее нужно потушить с луком в масле, а затем добавить немного сахару.

14 шт. картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки масла, соль.
Для фарша: 200—250 г капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка масла; соль.

494. Гренки картофельные. Картофель тщательно промыть, сварить в кожуре до полуготовности, очистить и пропустить через мясорубку. Картофельную массу посолить по вкусу.

Грибы сушеные промыть в теплой воде, замочить в 3 стаканах холодной воды, оставить на 2—3 часа и сварить в этой же воде без добавления соли. Отваренные грибы мелко нарезать и обжарить, положить в картофельную массу, добавить яйца и перемешать до тягучей консистенции. Полученную массу раскатать на столе, посыпанном мукой, до толщины 1 см, нарезать на отдельные полоски и разделать в виде жгутов диаметром 3—4 см. Затем нарезать их ножом и обжарить в масле до золотистого цвета. Отдельно к гренкам подать грибной соус.

12 шт. картофеля, 20 г сушеных грибов, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки.

495. Хворост картофельный. Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, слить воду, обсушить, охладить и пропустить через мясорубку. В полученную массу положить муку и яичные желтки. Белок яйца взбить венчиком и добавить в подготовленную картофельную массу, осторожно ее вымешивая, и на столе, посыпанном мукой, раскатать полученную массу толщиной 3—4 мм. Нарезать ромбиками, в середине которых сделать надрез. Жарить в большом количестве разогретого жира таким образом, чтобы он покрывал хворост полностью. Хворост подать с молоком, сметаной или в качестве гарнира к любому мясному или рыбному блюду.

6 шт. картофеля, 3 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана масла, соль.

496. Сашни белорусские с творогом. Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и протереть. В картофельную массу добавить муку, яйцо, хорошо перемешать и разделать в виде лепешек. Сверху положить фарш, приготовленный из творога и яйца, и соединить края лепешек. Сашни запанировать в муке, затем обжарить с обеих сторон на масле и довести до готовности в духовке. Подать в горячем виде с маслом или сметаной.

10 шт. картофеля, 5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки масла, 3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль.
Для фарша: 200 г творога, 1 яйцо.

497. Белорусская копытка. Очистить, промыть, натереть на мелкой терке сырой картофель, добавить соль, муку, переме-

... Полученное тесто раскатать на полоски, разрезав каждую на кусочки длиной 2—3 см. Поставить в духовку на противне или сковороде, предварительно смазанной жиром. Выпеченную копытку погрузить в бульон на 10-15 минут, затем вынуть и подать с жареным луком и салом.

12 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, 4 ст. ложки свиного сала, 1 луковица, 200 г шпика, соль.

498. Картофельно-пшенная запеканка. Отварной картофель протереть, добавить небольшое количество пшенной каши, масло, сырые яйца, соль, мелко нарезанный и поджаренный до светло-золотистого цвета репчатый лук и тщательно перемешать. Картофельную массу выложить на разогретую сковороду, предварительно смазанную жиром, разровнять, сверху смазать сметаной или топленым маслом и запечь в духовке.

8—10 шт. картофеля, 1—1,5 стакана пшенной каши, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки сметаны или масла, 50 г жира, 3 луковицы, соль

499. Комы. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Мелко нарезанные кусочки свиного сала с репчатым луком поджарить на сковороде до золотистого цвета и перемешать с картофелем.

Картофельную массу разделать на небольшие круглые шарики (комы), обжарить на смазанной жиром сковороде и запечь в духовке.

13—15 шт. картофеля, 100 г сала, 3—5 луковиц, соль.

17. Драники
18. Оладьи картофельные по-мински
19. Картофель, фаршированный мясом
20. Картофель, тушенный с печенью и салом
21. Картофель, жаренный соломкой
22. Олимпийские котлеты (болгарская кухня)
23. Картофельные шарики
24. Пончики из картофеля (польская кухня)
25. Рогалики из картофеля с мармеладом
26. Сосиски, запеченные в картофельном пюре
27. Хворост картофельный
28. Круглое печенье с мармеладом
29. Творожники из картофеля жареные
30. Пирог из картофеля с яблоками
31. Клецки с мясом
32. Пирожки картофельные с капустой

































Сниженики. Ка
...тить. Одновремен
...зороде с жиром
...жаренный репчаты
...готовленным соус
...шкаф для запека
...12 шт. картофеля,
...сметаны, 2—3 ст

СОУСЫ

Соус грибной. Промы
в холодной воде на
грибы без добавлени
Столовую ложку
жарить до светло-ко
горячего процеженно
...ть при слабом кип
...жарить с маслом
...и еще раз все по
...соль и прокип
... г сушеных грибов,
... соль

Соус молочный. Сто
...же количеством
...его постепенно.
...вая, 10 минут
... ложка муки, 1 1/...

Соус сметанный. С
...им же количест
...мясного бульо
...арить на слабо
...добавить соль
...стакана сметаны,
...ст. ложки муки, 1

Белый соус. Стол
...ким же количеств
бульоном и варит
соус снять с огня,
кане с небольшим
шать.
1 ст. ложка муки,
соль

500. Смаженики. Картофель сварить в кожуре, охладить и очистить. Одновременно приготовить соус: муку поджарить на сковороде с жиром до кремоватого цвета, добавить сметану, поджаренный репчатый лук, соль и все проварить 5—7 минут. Приготовленным соусом залить картофель и поставить в духовой шкаф для запекания.

10—12 шт. картофеля, 1 ст. ложка муки, 3—4 луковицы, 5—6 ст. ложек сметаны, 2—3 ст. ложки жира, зелень, соль.

СОУСЫ К КАРТОФЕЛЬНЫМ БЛЮДАМ

Соус грибной. Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа. Затем в этой же воде сварить грибы без добавления соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15—20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все поджарить. Переложить в соус, прибавить по вкусу соль и прокипятить.

50 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, соль.

Соус молочный. Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла и развести горячим молоком, вливая его постепенно. Полученный соус варить, непрерывно помешивая, 10 минут и по вкусу посолить.

1 ст. ложка муки, $1^1/_2$ стакана молока, 1 ст. ложка масла, соль.

Соус сметанный. Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, масло и перемешать.

2 стакана сметаны, 1 стакан мясного бульона или овощного отвара, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, соль.

Белый соус. Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным мясным бульоном и варить на слабом огне 5—10 минут. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, соль, масло и перемешать.

1 ст. ложка муки, $1^1/_2$ стакана бульона, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, соль.

7 Зак. 755

Соус сметанный с луком. Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до золотистого оттенка, развести стаканом горячего мясного бульона, добавить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. Одновременно на сковороде поджарить на масле мелко нарезанный лук, который перед окончанием варки положить в соус. После этого соус снять с огня, добавить соль.

$^1/_2$ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, $1^1/_2$ ст. ложки масла, 1 стакан мясного бульона, соль.

Соус томатный. Очищенные коренья и лук нарезать, поджарить со столовой ложкой масла и неполной столовой ложкой муки, затем добавить томат-пюре, размешать, развести стаканом мясного бульона и варить на слабом огне 8—10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, столовую ложку острого томатного соуса, немного масла, тщательно перемешать и процедить сквозь сито.

$1^1/_2$ стакана томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ст. ложка масла, 1 стакан мясного бульона, соль.

Соус красный. Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести мясным бульоном. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья, лук и варить на слабом огне 20—30 минут. По окончании варки добавить соль, немного вина (мадеры или портвейна) и процедить сквозь сито.

1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, $1^1/_2$ ст. ложки масла, 2 стакана мясного бульона, 1—2 ст. ложки вина, соль.

Соус сметанный с томатом. Томат-пюре уварить, помешивая, до половины первоначального объема и перемешать со сметанным соусом (описание на с. 129).

2 стакана сметаны, 2 ст. ложки муки, 1 стакан бульона или овощного отвара, $^1/_2$ стакана томата-пюре.

Соус-хрен. Корень хрена промыть, очистить от кожицы и натереть на мелкой терке. Добавить соль, сахар, уксус, воду и перемешать. Хранить в глиняной или керамической посуде.

Такой соус можно приготовить и со сметаной, уменьшив количество уксуса по вкусу, или с вареной свеклой, натертой на мелкой терке.

450 г хрена, 1 стакан столового уксуса, 2 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, соль.

Сладкий соус с ванилином. Сахар хорошо растереть с яичными желтками и мукой. Эту массу развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, варить до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня, процедить сквозь сито или марлю и добавить ванилин.

$1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 ч. ложка ванилина, 1 ч. ложка муки.

Соус кисло-сладкий. В красный соус добавить измельченные ржаные сухари, медовый пряник, томат-пюре, сахар, разведенную лимонную кислоту, специи, соль и прокипятить 15 минут.

3 стакана красного соуса, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки ржаных сухарей, 1 медовый пряник, 1 ст. ложка 2%-ного раствора лимонной кислоты, специи, соль.

Салатная заправка. Для приготовления заправки столовую горчицу, молотый перец, соль, сахар, растительное масло растереть, добавить столовый уксус и хорошо перемешать.

4 ст. ложки масла, $\frac{1}{4}$ ч. ложки столовой горчицы (порошка), $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, 6 ст. ложек уксуса, перец.

ИНТЕРЕСНО И ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Чтобы сохранить в пище витамин С, необходимо:

очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их приготовлением;

очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять на длительное время в воде;

все овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варить в подсоленной воде.

При варке супа картофель и овощи нужно опускать в кипящую воду или бульон — так лучше сохраняются витамины.

Чтобы картофель при варке в кожуре не разварился, его нужно посолить (0,5 чайной ложки соли на 1 кг картофеля).

Картофель получится вкусным, если в воду, в которой он варится, добавить немного чеснока.

Молодой картофель можно быстро очистить, если его положить на 15—20 минут в холодную подсоленную воду.

Картофель нужно варить на умеренном огне, чтобы крахмал разбухал равномерно. При сильном огне картофель снаружи лопается, а внутри остается сырым.

Очищенный картофель нельзя оставлять надолго в воде, так как он теряет питательные вещества. Чистить его нужно непосредственно перед варкой.

Картофельное пюре нужно разбавлять горячим молоком. От хо-

лодного молока пюре приобретает серый цвет. Горячее молоко добавляйте в пюре постепенно.

Вареный картофель при обжаривании поглощает жира в среднем в 1,5 раза больше, чем сырой.

Натертый картофель меньше потемнеет, если в него влить немного горячего молока или натереть на терке головку репчатого лука.

Картофель в духовке не лопается, если наколоть каждую картофелину вилкой.

Для того чтобы жареный картофель стал хрустящим, солить его нужно в конце жарки.

Картофель для салата нужно варить неочищенным и чистить после того, как он остынет.

Готовые супы хорошо посыпать мелко нарезанной свежей зеленью укропа, петрушки и зеленым луком. Это увеличивает в супах содержание витамина С.

Если нужно сварить картофель побыстрее, достаточно в воду положить столовую ложку маргарина.

Витамин С быстро разрушается, если картофель варить в холодной воде. Лучше всего варить его небольшими порциями, опуская в кипящую подсоленную воду. Если картофель варится медленно и в большом количестве, витамин С разрушается почти полностью.

Жареный картофель будет особенно вкусным, если перед приготовлением его подсушить.

Отварной картофель для гарнира останется целым, если в воду, в которой он варится, добавить немного уксуса.

Картофельные котлеты станут пышнее, если в них положить немного соды.

Витамин С не разрушается при замораживании картофеля, но замороженный картофель перед приготовлением необходимо опустить в кипящую воду. Если его разморозить заранее в холодной воде, он теряет значительное количество витамина С.

Очищенный картофель нужно сразу же опустить в холодную подкисленную воду, но не более чем на 10—15 минут, поскольку витамин С в ней растворяется.

Клубни картофеля, сваренные в кожуре, лучше чистятся, если их сразу же после варки облить холодной водой.

Очищенный картофель солят в начале варки, чтобы меньше были потери минеральных солей.

В кастрюлю, где варится картофель, нельзя наливать слишком много воды — она должна покрывать его не больше чем на 1 см.

Сырой картофель хорошо очищает потемневшую медь, а также картину, написанную маслом.

При чистке молодого картофеля чернеют руки. Перед чисткой нужно смочить их уксусом и дать высохнуть, не вытирая.

Чтобы получить «воздушный» картофель, его надо нарезать ломтиками, опустить на 2—3 минуты в кипящий жир, не допуская образования румяной корочки, вынуть и затем жарить до готовности.

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Наименование продуктов	В граммах			
	стакан 250 см³	столовая ложка	чайная ложка	1 штука
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари панировочные	125	15	5	—
Рис	230	25	—	—
Пшено	220	25	-	—
Фасоль	220	—	—	-
Горох лущеный	230	—	—	—
Горох нелущеный	200	—	—	
Молоко и молочные продукты				
Масло животное (топленое)	245	20	5	—
Молоко цельное	250	20	—	.
Сметана	250	25	10	
Овощи				
Свекла	—			100
Морковь средняя		—	—	75
Картофель средний	—			100
Редька	—		-	200
Лук средний	—	-	—	75
Огурец средний	-	—		100
Томат-паста		30	10	-
Томат-пюре	220	25	8	-
Петрушка				50
Сахар, соль и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	-
Соль	325	30	10	
Уксус 3%-ный	250	15	5	

ЛИТЕРАТУРА

Болотникова В. А. и др. 250 блюд из картофеля. Мн.: Ураджай, 1973. 150 с.

Болотникова В. А. и др. Белорусская кухня. Мн.: Ураджай, 1976. 136 с.

Бергер С. и др. Польская кухня.— Варшава: 1958. 672 с.

Бобров Л. Г., Терехова Л. И. Картофель – вкусно, питательно, разнообразно.— Алма-Ата: Кайнар, 1975. 232 с.

Михайлов В. С. и др. Вегетарианские блюда.— М.: Экономика, 1980. 144 с.

Петроченко В. В. и др. Рецепты французской кухни.— М.: Пищевая промышленность, 1968. 254 с.

Санда Марин. Кулинарное искусство и румынская кухня.— Бухарест: Издательство на иностранных языках, 1957. 436 с.

Сборник рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания.— М.: Госторгиздат, 1955. 912 с.

Титюнник А. И. и др. Советская национальная и зарубежная кухня.— М.: Высшая школа, 1977. 384 с.

Трофимова В. И. и др. 150 блюд из салаки, кильки, хамсы и тюльки. - М.: Экономика, 1965. 86 с.

Украинская кухня.— Киев: Техника, 1970. 306 с.

Фельдман И. А. Кулинарная мудрость (кухня народов мира).— Киев: Реклама, 1973. 276 с.

Эленеску А. 120 блюд из картофеля.— Бухарест, 1962. 72 с.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Аджапсандали 187

Б

Баранки из картофеля 409
Белорусская копытка 497
Бисквиты из картофеля с орехами 435
Биточки картофельные с лихней 349
Блины картофельные 375
Блинчики из картофеля с мясной начинкой 400
Брамборак 391
Борщ из картофеля 71
Бульбонай по-литовски 304
Бульон с ромбами из картофеля 57
Булочки из картофеля 220

В

Вареники картофельные с потрохами птицы 158
Вареники с картофелем 160
Вареники с картофелем и творогом 161
Ватрушка картофельная с творогом 329
Ватрушка картофельная с овощами 330
Ватрушка картофельная с грибами 331
Ватрушки ржаные с картофелем и луком 318
Вегетарианский бифштекс 372
Вегетарианские картофельные котлеты 390
Ведерай картофельный 384
Виртиняй по-литовски 159

Г

Галушки из картофеля с ветчиной 294
Галки картофельные фаршированные с грибным соусом 478
Галушки со сливами или мармеладом 417
Голубцы с картофелем 483
Голубцы с тертым картофелем 213
Гренки картофельные 494
Гуляш «фальшивый» 175

Д

Драники со сметаной 488
Драники с моченой брусникой 489
Драчена картофельная 221

Ж

Жаренка 459
Жаренка рыбная с картофелем (в горшочке) 458
Жур-заливайка 125

З

Запеканка из картофеля и бобовых 278
Запеканка картофельная на дрожжах 281
Запеканка картофельная по-румынски (I вариант) 268
Запеканка картофельная по-румынски (II вариант) 269
Запеканка картофельная с грибами 243
Запеканка картофельная с кабачками 274
Запеканка картофельная с квашеной капустой 273
Запеканка картофельная с кукурузой 242
Запеканка картофельная с луком и яйцом 241
Запеканка картофельная с макаронами 271
Запеканка картофельная с манной крупой 272
Запеканка картофельная с мясом 267
Запеканка картофельная с творогом 270
Запеканка картофельная с тыквой 275
Запеканка «один к десяти» по-ирландски 279
Запеканка по-хозяйски 306
Зразы картофельные 484
Зразы картофельные с яйцами 364

И

Имитированные яблоки 411

К

Калалаатикко - картофель с сельдью 315
Калитки картофельные 296
Камдича по-корейски 35
Картофель «а ля гурмэ» 260
Картофель «Анна» 335
Картофель в белом соусе с луком 146
Картофель в молоке 131
Картофель «Гассель» по-шведски 256
Картофель «Дипломат» 249
Картофель «Дофин» 261
Картофель дорожный в фольге 451
Картофель жареный 313
Картофель, жаренный в кляре 388
Картофель, жаренный в омлете 352
Картофель, жаренный во фритюре 346
Картофель, жаренный ломтиками (из вареного) 344
Картофель жареный с кабачками 350
Картофель жареный с луком и грибами 347
Картофель, жаренный с сельдью и луком 383
Картофель жареный с тыквой 378
Картофель, жаренный с черносливом 351
Картофель жареный с чесночным соусом 348
Картофель, жаренный с яблоками 408
Картофель, запеченный в омлете с помидорами 233
Картофель, запеченный в сливках 314
Картофель, запеченный в сметане 231
Картофель, запеченный в сметане с шампиньонами 276
Картофель запеченный в сметанном соусе 230
Картофель запеченный по-французски 228
Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами 223
Картофель, запеченный с грибами 218
Картофель, запеченный с зеленым горошком и рисом 237
Картофель, запеченный с кабачками 234
Картофель, запеченный с кашей 293
Картофель, запеченный с коноплей 460
Картофель, запеченный слоями по-венгерски 312
Картофель, запеченный с макаронами 235
Картофель, запеченный с помидорами 232
Картофель, запеченный с помидорами и яйцами 262
Картофель, запеченный с рисом 263
Картофель, запеченный с рыбой 316
Картофель, запеченный с сельдью 238
Картофель, запеченный с сыром 215
Картофель, запеченный с сыром и сметаной 226
Картофель, запеченный с сыром и яйцами 236
Картофель, запеченный с цветной капустой 229
Картофель, запеченный с яблоками, грибами и помидорами 277
Картофель, запеченный с яйцами и грибами 222
Картофель зернистый 381
Картофель «Идеал» 252
Картофель кисловатый 150
Картофель молодой в сметане 132
Картофель молодой запеченный 214
Картофель молодой с брынзой 135
Картофель отварной 448
Картофель отварной в соусе из сметаны с горчицей 133
Картофель отварной с бобами 129

Картофель отварной с капустой и свининой 450
Картофель отварной с маслом и зеленью 128
Картофель отварной с редькой, салом и луком 449
Картофель печеный с селедочным маслом 217
Картофель по-алжирски 385
Картофель под белым соусом 259
Картофель по-датски 380
Картофель по-матросски 193
Картофель по-немецки 313
Картофель по-перуански 156
Картофель протертый с жареным луком 139
Картофель по-савойски 227
Картофель с баклажанами и сливами 173
Картофель, сваренный на пару 136
Картофель с вином 168
Картофель с зеленым соусом 130
Картофель с колбасой и луком 201
Картофель с луком и грибами 137
Картофель с маком 154
Картофель с маслинами 149
Картофель с маслом и рублеными яйцами 142
Картофель со свежей сельдью 245
Картофель со свиным салом 148
Картофель со сметаной и луком 144
Картофель с рисом 255
Картофель с соусом из сельди 138
Картофель с сыром 216
Картофель с сыром и сливками 258
Картофель с ткемали 172
Картофель с томатом по-венгерски 134
Картофель с фасолью 184
Картофель с яблоками и рисом 248
Картофель тушеный по-венгерски 192
Картофель тушеный по-французски 185
Картофель, тушенный с бараниной 457
Картофель, тушенный с горохом и свежими грибами 454
Картофель, тушенный с грибами 456
Картофель, тушенный с грибами и салом 453
Картофель, тушенный с кабачками 188
Картофель, тушенный с копченой грудинкой и черносливом 197
Картофель, тушенный с кукурузой в красном соусе 189
Картофель тушеный с майонезом 211
Картофель, тушенный с маслинами 194
Картофель тушеный с мясными фрикадельками 196
Картофель, тушенный с овощами 190
Картофель, тушенный с овощами по-армянски 191
Картофель, тушенный с печенью и салом 455
Картофель тушеный с рыбой 195
Картофель, тушенный с сельдью 200
Картофель, тушенный с субпродуктами 186
Картофель, фаршированный ветчиной 206
Картофель, фаршированный горохом 210
Картофель, фаршированный гречневой кашей 203
Картофель, фаршированный грибами 204
Картофель, фаршированный креветками 336
Картофель, фаршированный лихней 337
Картофель, фаршированный луком 209
Картофель, фаршированный мозгами 205
Картофель, фаршированный мясом 469

Картофель, фаршированный овощами 169
Картофель, фаршированный печенкой 468
Картофель фаршированный по-чилийски 208
Картофель, фаршированный рыбой 202
Картофель, фаршированный сельдью 467
Картофель, фаршированный сердцем и печенкой 207
Картофель, фаршированный солеными грибами 199
Картофель, фаршированный солеными кильками 338
Картофель, фаршированный творогом и брынзой 198
Картофель, фаршированный яйцами и грибами 339
Картофель, фаршированный яйцом и луком 334
Картофель, шпигованный салом 358
Картофельная бабка 461
Картофельная бабка с грудинкой по-литовски 254
Картофельная бабка со свининой 462
Картофельная бабка, фаршированная грибами с луком 463
Картофельная запеканка с рыбой 280
Картофельная запеканка с рыбными консервами в собственном соку 244
Картофельная каша с салом 452
Картофельная колбаска 368
Картофельная лапша 300
Картофельная паста с копченой рыбой 46
Картофельная паста с маслинами 47
Картофельная соломка с мясом 253
Картофельное пюре 140
Картофельное пюре запеченное 224
Картофельное пюре, запеченное в сливках 225
Картофельное пюре разноцветное 141
Картофельное пюре с майонезом 152
Картофельное суфле 239
Картофельно-морковные оладьи 470
Картофельно-пшенная запеканка 498
Картофельные блинчики с фаршем 376
Картофельные блины, тушенные со свиным салом 482
Картофельные волованы 333
Картофельные галушки 246
Картофельные галушки с кукурузной мукой 382
Картофельные галушки с мясом 393
Картофельные грибки 332
Картофельные калобы 310
Картофельные клецки по-немецки 178
Картофельные клецки с манной крупой 170
Картофельные клецки, фаршированные рыбным фаршем 479
Картофельные колбаски с соусом 165
Картофельные крокеты по-румынски 396
Картофельные крокеты 367
Картофельные крокеты с мясом 477
Картофельные лепешки 389
Картофельные оладьи по-румынски 394
Картофельные оладьи, фаршированные грибами 472
Картофельные оладьи, фаршированные мясом 474
Картофельные оладьи, фаршированные рыбой 473
Картофельные орешки жареные 405
Картофельные палочки с сыром 379
Картофельные пальчики 399
Картофельные погачи по-венгерски 311
Картофельные тефтели с лимонным соусом 392
Картофельные тефтели с повидлом 415
Картофельные фрикадельки 371

Картофельные фрикадельки в сметане 212
Картофельные фрикадельки с мясом 164
Картофельные шарики 171
Картофельные шарики по-американски 386
Картофельные шарики во фритюре 369
Картофельные шарики по-чувашски 176
Картофельные шарики фаршированные 370
Картофельный паштет с мясом 292
Картофельный форшмак 240
Картофляники 465
Каурма из картофеля 181
Каша из тертого картофеля 328
Каша из тертого картофеля и ячневой крупы 250
Кекс из картофеля с какао 434
Клецки из картофеля с яблоками 247
Клецки из тертого картофеля с крупой 180
Клецки картофельные с грибами 480
Клецки с мясом 481
Кнедлики-роглики 166
Кнели картофельные с брынзой 162
Кнели картофельные с грибами 163
Кныдли 177
Колбаса картофельная с салом 486
Колбаса из картофеля, грибов и яиц 307
Комовики 466
Комы 499
Котлеты из картофеля и отрубей 357
Котлеты картофельные 353
Котлеты капустно-картофельные 387
Котлеты картофельные по-киевски 398
Котлеты картофельные с капустой 359
Котлеты картофельные с крапивой 404
Котлеты картофельные с мясом 361
Котлеты картофельные с рыбой 406
Котлеты картофельные с сыром 355
Котлеты картофельные с творогом 354
Котлеты картофельные с тыквой 360
Котлеты картофельные с яблоками 356
Крестьянский омлет 340
Крокеты из картофеля с ветчиной 397
Круглое печенье с мармеладом 431
Кугелис по-литовски 305
Кулеш картофельный 111
Кыстыбай с картофельным пюре 323

Л

Лазанки из картофеля 183
Лепешка картофельная 341
Лепешки картофельные с салом 487
Летние щи с картофелем 90

М

Маймарокка 91
Манты с картофелем 157
Мекленбургский рулет со шкварками 325
Молодой картофель, жаренный целиком 345
Молодой картофель с медом 414
Мусака из картофеля 285

Н

Налистники из картофеля 413
«Небеса и земля» 143

О

Оладьи картофельные дрожжевые 373
Оладьи картофельные по-мински 475
Оладьи картофельные по-шахтерски 374
Оладьи, фаршированные яйцом 471
Олимпийские котлеты 377

П

Пампушки картофельные 485
Паренте-немыр 251
Пельмени картофельные 402
Перунапийрайта 309
Печенье «двойные улитки» 432
Печенье из картофеля с корицей 433
Печенье соленое картофельное 423
Пирог из картофеля 422
Пирог из картофеля (на дрожжах) 427
Пирог из картофеля с яблоками 425
Пирог из печеного картофеля 426
Пирог картофельный с брюквой 321
Пирог картофельный с грибами 324
Пирог с картофелем 322
Пирог с картофелем и брынзой 424
Пирожки белорусские с мясом 490
Пирожки из картофеля, фаршированные грибами и печенью 317
Пирожки картофельные с грибами 365
Пирожки картофельные с капустой 493
Пирожки картофельные с морковью 342
Пирожки картофельные с мясом 491
Пирожки картофельные с субпродуктами 492
Пирожное «картошка» 437
Пленцы картофельные с дрожжами 407
Поджарка картофельная 401
Пончики из картофеля 366
Пончики из картофеля (без дрожжей) 421
Пончики из картофеля с начинкой 403
Пончики картофельные с капустой 363
Пончики картофельные с морковью 362
Поливка из молодого картофеля на молоке 440
Пористые клецки 167
Пудинг из картофельных блинчиков со шпинатом 288
Пудинг из картофеля с грибами 290
Пудинг из картофеля с макаронами 291
Пудинг из картофеля с овощами 287
Пудинг из картофеля с сельдереем 289
Пудинг из картофеля с соусом из брынзы 286
Пудинг картофельный с ветчиной 326
Пюре из картофеля и бобовых 147
Пюре из картофеля с кольраби 153
Пюре картофельно-луковое 145

Р

Рагуоляй по-литовски 303
Рогайшис ячменный с картофелем по-литовски 302
Рогалики из картофеля с мармеладом 430
Рожки картофельные с курицей 410
«Розы» из картофеля 308
Рулет из картофеля по-румынски 282
Рулет картофельный с гречневой кашей 283
Рулет картофельный с грибами 284
Рулет с мармеладом 429
Рулет картофельный с яйцом 464

С

Садовый салат 48
Салат арлезианский 43
Салат-грибок 7
Салат «Зимний» 3
Салат из картофеля и сосисок 28
Салат из картофеля, кукурузы и яблок 24
Салат из картофеля, овощей и сельди 22

Салат из картофеля
с зеленью 39
Салат из картофеля с луком 23
Салат из картофеля
с хреном 49
Салат из крекеров
со свежими огурцами 25
Салат из молодого
картофеля с овощами 40
Салат казахский 15
Салат картофельный 1
Салат картофельный
по-венгерски 27
Салат картофельный
по-грузински 33
Салат по-немецки 41
Салат картофельный
с вином 31
Салат картофельный
с гогошарами 52
Салат картофельный
с горчицей 30
Салат картофельный с зеленой
стручковой фасолью 51
Салат картофельный
с кальмаром 36
Салат картофельный
с капустой 14
Салат картофельный
с квашеной капустой 5
Салат картофельный
с килькой 53
Салат картофельный
с луком и чесноком 34
Салат картофельный
с маринованными грибами 21
Салат картофельный
с мясом 19
Салат картофельный с печенками домашней птицы 9
Салат картофельный
с редькой 13
Салат картофельный
с рыбой-саблей 54
Салат картофельный
со свежими грибами 11
Салат картофельный
со свеклой 8
Салат картофельный
с соусом из сметаны 32
Салат картофельный
с огурцами 16
Салат картофельный
с фасолью 20
Салат картофельный
с яблоками 6
Салат картофельный с яблоками и зеленым салатом 17
Салат картофельный
с яйцами 29
Салат «Летний» 2
Салат огородный 42
Салат «Ориентал» зимний диетический 38
Салат «Ориентал» летний 37
Салат «Пиккадилли» 50
Салат «Рассолс» 18
Салат русский 4
Салат «Сичилиана» 12
Салат «Туранский» 10
Салат французский 26
Сашни белорусские
с творогом 496
Смаженики 500
Сладкая бабка
из картофеля 412
Сладкие пончики
из картофеля 420
Соленые палочки
из картофеля 298
Сосиски, запеченные
в картофельном пюре 327
Стрепачки 174
Суп из молодого
картофеля 56
Суп из молодого картофеля
с манной крупой 78
Суп из отварного картофеля
с простоквашей
и свежими огурцами 101
Суп из сушеного картофеля
с овощами 87
Суп из фасоли
с картофелем 69
Суп картофельный 55
Суп картофельный острый 68
Суп картофельный
на молоке 86
Суп картофельный
по-болгарски 95
Суп картофельный
по-мавритански 66
Суп картофельный
протертый 102
Суп картофельный
протертый с помидорами 103
Суп картофельный
протертый с сосисками 79

Суп картофельный с бараниной 80
Суп картофельный с брынзой 115
Суп картофельный с гречневой крупой 94
Суп картофельный с грибами и кабачками 93
Суп картофельный с грибами, черносливом и изюмом 121
Суп картофельный с клецками 74
Суп картофельный с кольраби 67
Суп картофельный с консервами 89
Суп картофельный с макаронными изделиями 70
Суп картофельный с морковью 84
Суп картофельный с мясными фрикадельками 81
Суп картофельный с омлетом 96
Суп картофельный с пельменями 82
Суп картофельный с пельменями из кальмара 126
Суп картофельный с перловой крупой 72
Суп картофельный с полярной тресочкой 127
Суп картофельный с помидорами 60
Суп картофельный с потрохами 83
Суп картофельный с рыбой по-домашнему 124
Суп картофельный с салом 442
Суп картофельный с салакой 77
Суп картофельный со свежими грибами 75
Суп картофельный со свежими грибами и салакой 117
Суп картофельный со сметаной 58
Суп картофельный с соей 64
Суп картофельный с соленой сельдью 118
Суп картофельный с сосисками 112
Суп картофельный с сушеными грибами 88
Суп картофельный с цветной капустой 92
Суп картофельный с чесноком 85
Суп картофельный со шпинатом 122
Суп картофельный со щавелем 59
Суп-крем из картофеля 119
Суп-крем картофельный холодный 116
Суп молочный из картофеля с тыквой 62
Суп молочный с картофельными клецками 446
Суп молочный с картофелем и морковью 443
Суп молочный с картофелем и ячменной крупой 61
Суп молочный с клецками из картофельного концентрата 447
Суп молочный с крекерами 444
Суп молочный с лапшой из картофельного крахмала 445
Суп полевой 73
Суп-пюре из картофеля 104
Суп-пюре из картофеля и вермишели 107
Суп-пюре из картофеля, помидоров и шпината 109
Суп-пюре из картофеля, моркови и помидоров 106
Суп-пюре из картофеля и репы 97
Суп-пюре из картофеля и тыквы 100
Суп-пюре из картофеля и фасоли 99
Суп-пюре из картофеля и щавеля 98
Суп-пюре картофельный с маком 439
Суп-пюре картофельный с пирожками 105
Суп-пюре картофельный с овощами 108
Суп-пюре картофельный на рисовом отваре 114
Суп-пюре по-японски 123

Суп рыбный
с картофелем и крупой 76
Суп с лапшой
из картофеля 65
Суфле из картофеля
с ветчиной 265
Суфле из картофеля
с мясом 266
Суфле из картофеля
с творогом 264
Сырбушка 110
Сырники картофельные 301

Т

Творожники из картофеля
вареные 418
Творожники из картофеля
жареные 419
Тефтели картофельные
фаршированные в томатном
соусе 476
Торт из картофеля 436
Торт из картофеля
с творогом 438
Трубочки из картофеля
с сухарями 320

У

Угро по-таджикски 120

Ф

Фитка 182
Форшмак из картофеля
с икрой 45
Форшмак из картофеля
с сельдью 44
Фрикадельки печеные 416

Х

Хворост картофельный 495
Хлебцы из картофеля 299

Ц

Цепелинай с мясом 179
Цепелинай с творогом
по-литовски 219

Ч

Чорбе 63
Чулама из картофеля
по-румынски 257

Ш

Шаньги с картофелем 295
Швильпикай по-литовски 297
Шкубанки из картофеля 155
Шницель из картофеля
с овощами 395
Штрудель из картофеля
с яблоками 428
Штрудель, фаршированный
картофелем 319

Ю

Юшка картофельная
с мясом 441
Юшка картофельная
с кабачками 113

Я

Яхние из картофеля 151

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

Обработка картофеля 6

Картофельные блюда советской и зарубежной кухни 8

Салаты 8

Супы 20

Вторые блюда 37

Картофель отварной 38

Картофель тушеный 51

Картофель запеченный 58

Картофель жареный 90

Сладкие изделия 106

Белорусские национальные блюда 114

Супы 114

Вторые блюда 116

Соусы к картофельным блюдам 129

Интересно и полезно знать 131

Литература 133

Алфавитный указатель 135

Болотникова Валентина Антоновна,
Вапельник Любовь Матвеевна

500 БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Заведующий редакцией *М. Ф. Давыдик.*
Редактор *Л. Д. Дербичева.*
Младший редактор *И. В. Благодарова.*
Художественный редактор *Л. М. Рудаковская.*
Технический редактор *М. М. Соколовская.*
Корректоры *Л. К. Мисуно, В. А. Вишневская.*

ИБ № 1826

Сдано в набор 25.01.83. Подписано к печати 04.05.84. Формат 84×108 1/32. Бумага типографская № 2. Гарнитура литературная. Офсетная печать. Усл. печ. л. 7,56+1,68 вкладка. Усл. кр.-отт. 14,91. Уч.-изд. л. 8,86+2,91 вкладка. Тираж 200000 экз. Заказ 755. Цена 1 р. 10 к.

Издательство «Ураджай» Государственного комитета Белорусской ССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 220600. Минск-4, проспект Машерова, 11.

Ордена Трудового Красного Знамени типография Издательства ЦК КП Белоруссии. 220041. Минск, Ленинский проспект, 79.

1 р. 10 к.





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190